

ANTIPASTI

- (1-7) Tagliere Terra del Sole (affettati della casa, formaggi locali, focaccia e tonno di coniglio) 15€
- (3-9) Tartare di manzo scomposta con uovo in camicia 10€
- (3-4-10) Tartare di trota salmonata con maionese, senape e miele 12€
- (1-3-8) Involtino vegetariano (crauto, carote, porro e nocciole) con pasta fillo e verdure saltate 9€

PRIMI

- (1-4) Tortiglioni al nero di seppia con trota salmonata e pomodorini 10€
- (1-7) Gnocchetti di ricotta fatti in casa con salsiccia croccante e finferli su purea di piselli 9€
- (1-3-7) Spaghetti alla carbonara con uova delle nostre galline 9€
- (1-2-3-4-7-9-14) Lasagnetta di pesce 12€
- (1-3-7-9) Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al ragù 8€

SECONDI

- Galletto nostrano alla brace 15€
- (1-3-7) Il nostro hamburger con patatine fritte 10€
- (3-7) Flan di zucchine con salsa di bitto, latteria e casera 9€
- (1-2-4-14) Fritto misto di pesce con verdurine 15€
- La nostra costata con osso con verdure grigliate 6€/etto

CONTORNI

Verdure di campo ripassate 5€

Patate arrosto 5€

Patatine fritte 5€

(1-3) Verdure del nostro orto in pastella 5€

DOLCI

(1-3-7) Millefoglie con chantilly allo zenzero e frutta di stagione 6€

(1-3-7) Cheesecake 6€

(3-7-8) Mousse al pistacchio 6€

(3-5-7-8) Semifreddo al miele con fragoline e frutta sabbata su caramello salato 6€

(3-7) Bavarese ai tre cioccolati 6€

Macedonia ubriaca 6€

BEVANDE

Acqua naturale e frizzante 1lt 2,50€

Bibite (coca cola, fanta, the al limone, the alla pesca) 2,50€

Birra in bottiglia (Birrificio Valtellinese) 3€

Calanda alla spina piccola 3€

Calanda alla spina media 5€

Caffè...con sorpresa! 1,50€

Ginseng 1,50€

Orzo 1,50€

VINI

ROSSI DI VALTELLINA

Vino della casa 12€

Rosso di Valtellina doc "Umo", 2015 - Azienda Agricola Boffalora 19€

Valtellina Superiore Maroggia Docg Riserva, 2012 - Sesterzio 30€

Valtellina Superiore Maroggia Docg, 2012 - Sesterzio 25€

BOLLICINE

Prosecco docg Brut, 2017 - Col del sas 15€

Franciacorta docg Saten, 2012 (sbocc.2018) - Quadra Saten 25€

Champagne Bollinger Special Cuvée 60€

BIANCHI

Opera igt Terrazze retiche, 2016 - Cantina Mamete Prevostini 25€

Verdicchio di Matelica doc, 2015 - La Monacesca 20€

Vermentino di Sardegna Costamolino, 2017 - Argiolas 21€

ROSE'

Rosé di Toscana doc, 2017 - Tenuta Fertuna 17€

VINI DOLCI

Moscato d'Asti docg Ca' du Sindic, 2017 - Sergio Grimaldi 15€

Vertemate vino passito, 2015 - Mamete Prevostini 8€ al calice

Ecco i nostri fornitori:

Azienda Agricola Terra del Sole:

- affettati, -carne di vitello e manzo, - carne di maiale, - carne di capra, - carne di pecora e agnello,
- uova, - ortaggi, - miele, - mais, - piccoli frutti, - pane

Latteria di Chiuro:

- formaggi

Azienda Agricola Dario Cattaneo:

- formaggi di capra

Azienda di Piscicoltura – Ciappini Luciana:

- trota salmonata della Val Masino

El Pescado:

- pesce del lago: agoni e lavarelli

Nei nostri piatti usiamo solamente prodotti di stagione

LISTA ALLERGENI

1. cereali contenenti glutine
2. crostacei
3. uova
4. pesce
5. arachidi
6. soia
7. latte
8. frutta a guscio
9. sedano
10. senape
11. semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti
13. lupini
14. molluschi