

- ANTIPASTI -

- TAGLIERE DI SALUMI. €13

- TAGLIERE DI FORMAGGI. €14

- GRAN TAGLIERE. (consigliato per 2 persone). €24
Selezione di salumi e formaggi nostrani.

- MONDEGHILO. €12
su letto di cicorino accompagnato da Casera e lardo.

- TERRINA PATATE E GORGONZOLA FUNGHI €15

- VERDURE GRIGLIATE CON SCAMORZA €13

- CALICE DI MOSCATO DA UVE PASSITE DI VALCALEPIO ROSSO CON
CROSTINI DI PANE NERO E FORMAGGIO OL SCIUR €16

- PRIMI PIATTI -

- CASONCELLI ALLA BERGAMASCA. €14
(fatto in casa , chiedere al personale se disponibile)

- TAGLIATELLE AI PORCINI E SALSICCIA*. €18

- TAGLIATELLE AL RAGU DI VERDURE. €14



- I NOSTRI RISOTTI -

- RISOTTO ALLO ZAFFERANO. €13
- RISOTTO PIZZOCHERATO €16
- RISOTTO CON LUGANEGA €15
- RISOTTO CARCIOFI E PECORINO €18
- RISOTTO CACIO E PEPE €16
- RISOTTO ALL' AMATRICIANA €17
- RISOTTO ALLA CARBONARA €16
- RISOTTO OL SCIUR E FRUTTI ROSSI CARAMELLATI €22
- RISOTTO SPECK, ZOLA E CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE €18
- RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSO DI VITELLO BRASATO €16
- RISOTTO CON OSSOBUCO ALLA MILANESE. €22
- RISOTTO CON OLTREPÒ PAVESE, PASTA DI LUGANEGA. €16
- RISOTTO MIRTILLI, SPECK E ZOLA. €16
- RISOTTO CICORINO ROSSO E TALEGGIO. €16
- RISOTTO PERE E TALEGGIO. €15
- RISOTTO CON FONDUTA DI FORMAGGI E MIELE MILLE FIORI AROMATIZZATO ALLA SENAPE. €16
- RISOTTO AL PERSICO*. €24
- RISOTTO FUNGHI PORCINI*. €18
- RISOTTO PORCINI* E SALSICCIA. €18

su prenotazione:

- RISOTTO AL PERSICO. €30
- RISOTTO CON LE RANE. €16
- RISOTTO CON LE QUAGLIE. €20
- RISOTTO AI FRUTTI DI MARE. €30
- RISOTTO AL PICCIONE €20
- PAELLA VALENCIANA €20 (minimo 2 perosne)

* prodotto surgelato

- SECONDI PIATTI -

- STRACOTTO D'ASINO con polenta €22

- COTOLETTA ALLA MILANESE €16

300g di bistecca di vitello cotta con metodo classico in burro chiarificato e salvia.

- FILETTO ALLA GRIGLIA. €22

250g di Fassona frollato 20 giorni

- FILETTO AL PEPE VERDE. €24

250g di Fassona frollato 20 giorni

- FILETTO AI FUNGHI PORCINI. €28

250g di Fassona frollato 20 giorni

- FILETTO AI 4 FORMAGGI. €26

250g di Fassona frollato 20 giorni

- POLENTA UNCIA €12

- OSSOBUCO ALLA MILANESE con polenta. €22

- CONTORNI -

PATATE AL SALTO. €5

INSALATA VERDE. €4

POLENTA. €3

VERDURE ALLA GRIGLIA €7

- DOLCI -

- GELATO ALLA STRACCIATELLA. €4

- TIRAMISU FATTO IN CASA. €4

- DOLCI DELLA CASA

- SORBETTO AL LIMONE. €3

- SORBETTO AL LIMONE CORRETTO. €4

- VINI ROSSI -

Su.Sur (Mokawine)	€25
Tre. Mos (Mokawine)	€30
Vernatasch (Girlan)	€19
Bonarda (Terre bentivoglio)	€18
Pinot nero patricia (Girlan)	€28
Lagrein (Girlan)	€30
Barolo (Vite colte)	€50
Nebbiolo d'alba (Vite colte)	€27
Corignano (La giara)	€24
Serpente aureo (Offida)	€25
Aglanico (Fremondo)	€18
Barbera d' Asti (Vite colte)	€21
Valpoliella (Recchia)	€23
Refosco dal Peduncolo rosso (Villanova)	€22
Bardolino (Recchia)	€20
Syrah (Sensale BIO)	€15
Morellino di scansano (Fattoria le pupille)	€28
Scudiero Merlot (Borgo la caccia)	€20
Chianti (Gucciardini)	€22
Sassella di Valtellina (Il gabbiano)	€30
Sassella di Valtellina(Pietro nera)	€32
Inferno di Valtellina (Il gabbiano)	€32
Inferno di Valtellina (Pietro nera)	€35
Sforzato di Valtellina (Il gabbiano)	€50
Amarone (Recchia)	€50
Grumello (Il Gabbiano)	€30
Rosso di Valtellina superiore (il gabbiano)	€30
Negroamaro (12 e mezzo)	€21
Primitivo (12 e mezzo)	€21
Dolcetto d'Alba (Roccabella)	€21
Gutturnio superiore (Campana)	€18
Burduni' IGT (Castello di Brumello)	€35
Valcalepio 2019 (Castello di Brumello)	€23
Rosso Moscato Passito (Castello di Grumello)	€60

-VINI BIANCHI -

Ani.mus (Mokawine)	€35
Ani.mus non filtrato(Mokawine)	€40
Valcalepio 2023 (Castello di grumello)	€ 20
Muller thurgau (Girlan)	€21
Gewurztraminer (Hofstatter)	€27
Falanghina sannio (Fremondo)	€18
Passerina bio (Offida)	€15
Ribolla gialla (Sclaris)	€22
Chardonay (Varvaglione)	€22
Sauvignon (Villanova)	€22
Lugana (Ceresa)	€20
Esperimento uno (Tosca)	€ 30
Tribale Frizzante sui lieviti (Tosca)	€ 27

- ROSE -

448 Rose (Girlan)	€22
---------------------	-----

- BOLLICINE -

PerlAnima Millesimato / Cuvee 21 extra dry	€13
Prosecco AKELUM (Andreaola)	€23

- BIRRE -

IPA €6 - BIONDA €4 - ROSSA €5



- AMARI -

Classici €4 - Special €5

- RHUM -

€8

Matusalem gran riserva 15 anni
Diplomatico riserva esclusiva

- WHISKY -

€6

Lagavulin 8 anni
Nikka whisky from barrel

- GRAPPE -

linea Culto di Rossi e D'Asiago

€5

Amarone - Moscato - Muller - Gewurztraminer - Barolo

caffè €1 - caffè al gingseng €1.50 - caffè d'orzo €1.50

Acqua €2 - Bibite €3

COPERTO €2

GIRO RISI

SABATO e DOMENICA a pranzo e cena offriamo ai nostri ospiti la possibilità di effettuare il giro risi.

Il menu comprende:

Minimo 12 risotti che verranno serviti in 3 portate da 4 risotti l'una
€25

oppure con antipasto incluso
€30

offerta valida SU PRENOTAZIONE vincolata al raggiungimento di un certo numero di clienti.

Tutte le bevande escluse.

