

Benvenuti

Vi ringraziamo per aver scelto il nostro Ristorante

Cerchiamo costantemente di migliorarci per offrire una buona esperienza ai nostri clienti, vi preghiamo pertanto di segnalarci se qualcosa non fosse di vostro gradimento in modo da poter rimediare per tempo

Vi auguriamo una buona permanenza nel nostro locale.

Menù 4 corse

Scegliendo dal menù alla carta è possibile comporre il proprio menù:

1 antipasto, 1 primo, 1 secondo con contorno e 1 dessert

La proposta è valida solo se tutti i commensali al tavolo ordinano le stesse pietanze

Minimo per 2 persone - Coperto e acqua compresi - 39 Euro

Allergie e intolleranze

Gentile cliente, se lo desidera può fare richiesta al personale di sala per avere il menù nel quale sono indicati, a seguito di ogni proposta, gli alimenti potenzialmente allergizzanti.

Ai numeri riportati a fianco delle proposte corrispondono gli allergeni elencati in ultima pagina.

In ogni caso raccomandiamo di segnalare al personale di sala qualunque allergia

Menù degustazione

Antipasto

Sciatt della Valtellina con bresaola

Insalata russa con tonno sott'olio

Caprese con mozzarella di Bufala Taverna Penta



Ravioli ripieni di pesce di lago allo zafferano e storione



Piccolo bollito con verdure e salse



Semifreddo al Braulio

Minimo per 2 persone - Coperto e acqua compresi - 39 Euro

Selezione di 2 vini in abbinamento

Sella & Mosca Torbato Cuvée 161 '16 (Torbato - Alghero - Sassari)

Ama Castello di Ama Chianti Classico '15 (Sangiovese e Merlot - Lecchi in Chianti - Siena)

Calici da 100 cl. - Totale € 8.00

Selezione di 4 vini in abbinamento

Ca' del Bosco Franciacorta Prestige Brut (Pinot Nero, Chardonnay - Erbusco - Brescia)

Sella & Mosca Torbato Cuvée 161 (Torbato - Alghero - Sassari)

Ama Castello di Ama Chianti Classico '15 (Sangiovese e Merlot - Lecchi in Chianti - Siena)

Sherry Moscatel Heredad de Hidalgo (Cádiz - Spagna)

Calici da 100 cl. - Sherry da 80 cl. - Totale € 18.00

Aperitivo

Spritz € 4.00

Ruggeri Morbin Extra Dry € 3.00

Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige Brut € 7.00

Intanto che ...

Sciatt con bresaola € 6.00

Missoltino con polenta € 5.00

Polenta uncia € 6.00

Crudo di Parma e gnocco fritto € 7.00

Lingua di vitello in gelatina e salsa verde € 7.00

Insalata russa con tonno e cialda di ceci € 5.00

Mozzarella di bufala Taverna Penta e alici del Cantabrico € 8.00

Antipasti

Antipasto del Gnocchetto € 12.00

Crudo di Parma - salame strolghino - pancetta cotta – insalata russa con tonno sott'olio - nervetti – lingua in gelatina e salsa verde

Antipasto del Lago di Como € 14.00

Missoltino con polenta - trotella e storione affumicati - alborelle in carpione

Antipasto di verdure € 10.00

Cestino di sfoglia con verdure – parmigiana di melanzane – asparagi con uova di quaglia

Crudo di mare € 14.00

Tartare di salmone* e avocado, branzino* al sedano e limone, tartare di tonno* e capperi, gambero* rosso di Mazzara

Antipasto di mare € 14.00

Polpo* con crema di patate e limone - Insalata di gamberi*, seppioline* e calamaretti* - Alici, spada affumicato e concassè di pomodoro

*I prodotti indicati sono stati sottoposti alla tecnica del congelamento rapido al fine di mantenerne le caratteristiche organolettiche e nutrizionali

Primi piatti

- Risotto con filetti di pesce persico* e crema alla salvia (min. 2 persone) € 12.00
- Ravioli ripieni di pesce di lago allo zafferano e storione € 12.00
- Ravioli del plin di fassona con spuma di Parmigiano e tartufo nero € 12.00
- Pizzoccheri della Valtellina € 11.00
- Spaghetti alla chitarra con pesce spada, pomodori soleggiati e pesto di pistacchio € 12.00
- Gnocchetti di patate con vongole e cime di rapa € 12.00
- Fiori di zucca ripieni di ricotta e Parmigiano con pesto, basilico e pomodori soleggiati € 10.00

Secondi piatti

- Bollito con verdure e salse € 16.00
- (Biancostato di manzo, guancia di vitello, vaniglia, lingua di vitello - Salsa verde, mostarda, senape, rafano)
- Cotoletta di vitello alla milanese cotta nel burro con patate al forno € 19.00
- Filetto di manzo al Porto con verdure al forno € 20.00
- Selezione di formaggi da latte crudo e marmellate - 180 gr. € 14.00
- Tartare di fassona con gli aromi classici e cialda di ceci – 160 gr. € 15.00
- Condimenti: capperi, cetriolo, cipolla, acciughe, senape
- Tonno* in crosta di pane con caponata di verdure e basilico € 17.00
- Orata ai frutti di mare e verdure € 18.00
- Misto di mare* gratinato con insalatina € 19.00
- Fritto misto del Lago con patate e maionese alla salvia € 18.00

* I prodotti indicati sono stati sottoposti alla tecnica del congelamento rapido al fine di mantenerne le caratteristiche organolettiche e nutrizionali

Contorni

Fiori di zucca fritti € 5.00

Asparagi al burro € 6.00

Polenta uncia € 6.00

Patatine al forno o fritte € 4.00

Melanzane, peperoni, scalogno e zucchine alla griglia € 5.00

Pizze

È possibile ordinare tutte le pizze con l'impasto "Farina interA" - Supplemento di € 1.00

Farina di grano intero 0 Farina Intera®, farina di avena integrale (10%), farina di grano duro (10%), farina di farro integrale (10%), farina di lino (10%), farina di germe di grano, estratti di uva e olive (0,5%)

Margherita Profumata ... pomodoro, burrata, basilico € 8.00

Margherita Regina ... pomodoro, pomodorini, bufala, basilico € 9.00

Calzone ... pomodoro, fiordilatte, prosciutto di Praga € 9.00

Parma ... pomodoro, bufala, prosciutto crudo di Parma, Grana Padano gratugiato € 10.00

Valtellina ... fiordilatte, pomodoro, funghi porcini, bresaola e scaglie di Casera € 10.00

Bologna ... bufala, mortadella, pistacchi in granella € 11.00

Praga ... pomodoro, fiordilatte, prosciutto di Praga, zucchine e pomodorini € 10.00

Fromage ... Camembert, Sainte-Maure, Maroilles, Roquefort, tutti da latte crudo € 14.00

* I prodotti indicati sono stati sottoposti alla tecnica del congelamento rapido al fine di mantenerne le caratteristiche organolettiche e nutrizionali

Pizze

- Blu di pecora** ... fiordilatte, Roquefort AOP da latte crudo, noci e miele di acacia € 10.00
- Capocollo** ... bufala, cime di rapa, coppa, scorza di limone € 10.00
- Tartara** ... taleggio, tartare di manzo, porri, olio al tartufo € 12.00
- Golosona** ... pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, speck e noci € 9.00
- Crudo e burrata** ... pomodoro, prosciutto crudo di Parma, burrata e basilico € 11.00
- Calzone** ... fiordilatte, pomodoro, prosciutto di Praga € 9.00
- Calzone sfizioso** ... fiordilatte, ricotta, luganiga e friarielli € 9.00
- Vegetariana** ... fiordilatte, pomodoro, melanzane, zucchine, carciofi e pomodori secchi € 9.00
- Parmigiana** ... fiordilatte, melanzane fritte, grana, pomodorini, basilico € 8.00
- Figure** ... fiori di zucca ripieni di parmigiano e ricotta, fiordilatte, pesto, basilico pomodorini € 12.00
- Tomina** ... pomodoro, fiordilatte, tomino, radicchio e speck € 10.00
- Paisan** ... fiordilatte, caprino fresco, pere, misticanza, marmellata di cipolle € 10.00
- Polipina** ... fiordilatte, polipo al vapore, olive, capperi, patate e basilico € 11.00
- Gamberona** ... fiordilatte, gamberi rossi crudi e cavolo nero € 11.00
- Tonnara** ... fiordilatte, cipollotti marinati al balsamico, tonno* crudo, pistacchio € 12.00
- Cantabrica** ... burrata, acciughe del Mar Cantabrico, ciliegino e basilico € 12.00
- Alici** ... fresche, fiordilatte, scamorza, pomodorini, scorza di limone, menta € 11.00
- Spada** ... affumicato, burrata, pomodorini gialli, scorza di limone, menta € 12.00
- Frutti di mare*** ... pomodoro, prezzemolo € 11.00

* I prodotti indicati sono stati sottoposti alla tecnica del congelamento rapido al fine di mantenerne le caratteristiche organolettiche e nutrizionali

Bevande

Coperto € 2.00

Caffè espresso € 1.50

Caffè corretto, d'orzo, Ginseng e cappuccino € 2.00

Té e tisane € 2.00

Liquori e distillati semplici € 3.00

Acqua minerale Panna o San Pellegrino 70 cl. € 2.50

Acqua minerale naturale e frizzante Chiarella 50 cl. € 1.50

Bibite in bottiglia 33 cl. (Coca cola, Chinotto, Sprite) € 2.50

Vino della casa (Chardonnay frizzante o Montepulciano d'Abruzzo) 25 cl. o 50 cl. o 100 cl. € 2.50 - 5.00 - 9.00

Birra alla spina Menabrea (Premium Lager - 4.80 %) 20 cl. oppure 40 cl. € 2.50 - 4.50

Birra alla spina Menabrea Ambrata (Lager Amber - 5.00 %) 20 cl. oppure 40 cl. € 3.00 - 5.50

Vino al calice, birre e distillati

Consultate la nostra carta dei vini per consultare le nostre proposte di vino al calice, birre, liquori e distillati