

## ***Gli antipasti di terra***

<i>Assaggi del salumaio e sciatt (min 2 pers.)</i>	<i>€ 10.00 cad.</i>
<i>Tagliere di salumi nostrani e formaggi</i>	<i>€ 9.00</i>
<i>Bresaola di cervo affumicato con burro all'anice</i>	<i>€ 11.00</i>
<i>Sciatt della Valtellina</i>	<i>€ 9.50</i>
<i>Petali di bresaola olio e limone</i>	<i>€ 9.00</i>
<i>Petto d'oca affumicato con burro al ginepro</i>	<i>€ 11.00</i>
<i>Carpaccio valtellinese (bresaola porcini sedano grana)</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Bocconcini tiepidi di bufala in manto di crudo</i>	<i>€ 11.00</i>
<i>Speck tiepido con scaglie di grana</i>	<i>€ 9.00</i>
<i>Cestino caldo di parmigiano con bresaola e porcini</i>	<i>€ 10.50</i>

## ***Gli antipasti di mare***

<i>Cocktail di gamberetti</i>	<i>€ 9.50</i>
<i>Salmone selvaggio affumicato</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Insalata di mare</i>	<i>€ 9.50</i>
<i>Antipasto di mare (salmone selvaggio aff.-ins.mare-cocktail di gamberetti)</i>	<i>€ 15.00</i>

*Alcuni prodotti possono essere conservati a basse temperature*

## *Il piccolo menù vegetariano*

### *Gli antipasti*

*Insalata in cialda di grana con uovo pochè* € 9.00

*Insalata caprese* € 9.00

### *I primi*

*Tagliatelle all'ortolana* € 9.50

*Gnocchi gorgonzola e zafferano* € 9.50

### *I secondi*

*Scamorza al forno* € 9.50

*Casera tiepido con miele e aceto balsamico* € 9.50

### *Le zuppe*

*Minestra d'orzo* € 9.50

*Gulasch suppe* € 10.00

*Zuppa di cipolle* € 9.00

### *....Per i più piccoli....*

*Risotto giallo* € 6.00

*Penne al ragù o pomodoro* € 4.00

*Mini tzigoiner* € 8.00

*Cotoletta alla milanese* € 8.00

*Paillard di vitello alla griglia* € 8.00

} con patatine fritte

*Alcuni prodotti possono essere conservati a basse temperature*

## *I primi piatti*

<i>Pizzocheri della Valtellina</i>	€ 9.50
<i>Pappardelle zucchine, mascarpone e zafferano</i>	€ 9.50
<i>Ravioli di ricotta in salsa noci</i>	€ 10.00
<i>Taiadin "de Bolador" (casera fiori di camomilla)</i>	€ 9.50
<i>Gnocchi alla trevisana (zola pom. Radicchio pepe verde)</i>	€ 9.50
<i>Risotto al curry con scampi e zucchine</i>	€ 12.50
<i>Risotto ai funghi porcini</i>	€ 11.50
<i>Risotto al Sassella (vino rosso casera e bresaola)</i>	€ 11.00
<i>Risotto bitto e bresaola</i>	€ 11.00
<i>Pappardelle caserecce ai porcini</i>	€ 11.00
<i>Ravioli di grano saraceno ai porcini su fonduta di casera</i>	€ 11.00
<i>Pennette all'imperiale (pom. panna scampi code di gamberi peperonc.)</i>	€ 12.50
<i>Tagliatelle rucola, pomodoro fresco e code di gamberi</i>	€ 12.50
<i>Fagotto del Moleta (tagliatelle con panna pepe e bresaola)</i>	€ 11.00
<i>Spaghetti di gragnano alla carbonara con guanciale</i>	€ 10.50
<i>Pizzocher col cugier</i> <i>(gnocchi di farina bianca e pane con cipolle e bietole)</i>	€ 9.50

*Ricordiamo che tutte le nostre paste sono fatte in casa  
E possono essere modificate con sughi a vostro piacere.*

*A richiesta si possono avere primi piatti senza glutine  
(pasta e riso)*

*Alcuni prodotti possono essere conservati a basse temperature*

## ***I secondi piatti***

<i>Chateaubriand con salsa bernese (min 2 pers.)</i>	€ 21.00 cad.
<i>Tzigoiner (a richiesta con lardo o pancetta)</i>	€ 14.00
<i>Paillardè di vitello</i>	€ 14.00
<i>Tagliata di manzo al rosmarino</i>	€ 17.00
<i>Filetto di manzo</i>	
<i>Alla griglia</i>	€ 18.50
<i>Al pepe verde</i>	€ 19.00
<i>Ai funghi porcini</i>	€ 21.00
<i>Al vino rosso</i>	€ 19.00
<i>Al gorgonzola</i>	€ 19.00
<i>Alla stroganoff con riso</i>	€ 18.50
<i>Tagliata di manzo ai funghi porcini</i>	€ 19.00
<i>Scaloppine di vitello a piacere (limone v.bianco marsala)</i>	€ 14.00
<i>Tagliata del Moleta con salsa bernese ( 250 gr)</i>	€ 18.50
<i>Carbonata di cervo con polenta</i>	€ 18.00

## ***I contorni***

<i>Insalata mista</i>	€ 3.80
<i>Patatine fritte</i>	€ 3.80
<i>Patate saltate</i>	€ 3.80
<i>Verdure alla griglia</i>	€ 3.80

## ***I formaggi***

<i>Scimudin dall'alpe</i>	} <i>serviti con miele</i>	€ 5.00
<i>Casera di valle</i>		€ 6.00
<i>Formaggio misto</i>		€ 9.00

***Il ristorante è aperto dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 18.30 alle 22.00  
Venerdì e sabato fino alle 23.00***

*Alcuni prodotti possono essere conservati a basse temperature*

## ***I dessert***

<i>Panna cotta con salsa ai frutti di bosco (o fragola, caramello, cioccolato, caffè)</i>	€ 4.50
<i>Tiramisù</i>	€ 5.00
<i>Mousse al mascarpone con cioccolato</i>	€ 5.00
<i>o frutta fresca</i>	€ 6.00
<i>Semifreddo</i>	€ 4.50
<i>Sorbetti (Limone, Braulio, Taneda, Liquirizia, Sgroppino)</i>	€ 5.50
<i>Meringata</i>	€ 5.50
<i>Tartufo bianco o nero</i>	€ 5.50

*Per eventuali dolci preparati quotidianamente, chiedere al personale di sala.*

<i>Coperto</i>	€ 2.00
----------------	--------

## ***Bar***

<i>Bibite 0,30 lt</i>	€ 2.80
<i>Bibite 0,50 lt</i>	€ 4.80
<i>Birra alla spina 0,20 lt</i>	€ 2.80
<i>Birra alla spina 0,40 lt</i>	€ 4.80
<i>Minerale 1 lt</i>	€ 3.00
<i>Minerale 0,5 lt</i>	€ 1.80
<i>Caffè</i>	€ 1.50
<i>Amari</i>	€ 3.00
<i>Grappe riserva</i>	€ 4.00
<i>Bianco della casa</i>	
<i>Verduzzo veneto ¼ lt</i>	€ 3.30
<i>Verduzzo veneto ½ lt</i>	€ 6.00
<i>Verduzzo veneto 1 lt</i>	€ 11.00
<i>Rosso della casa</i>	
<i>Sangiovese ¼ lt</i>	€ 3.30
<i>Sangiovese ½ lt</i>	€ 6.00
<i>Sangiovese 1 lt</i>	€ 11.00

### ***Informazioni per persone con allergie***

*I prodotti realizzati potrebbero contenere allergeni e derivati quali:*

- cereali a base di glutine - crostacei
- uova - pesce
- arachidi - soia
- latte - frutta a guscio
- sedano - senape
- semi di sesamo - anidride solforosa

*in quanto utilizzati nel laboratorio di produzione o presenti come ingredienti*