

Alla carta

Gamberi spadellati su insalata all'aceto balsamico 18.50 (* 2-4-8)
Cappesante gratinate all'olio extravergine 18.00 (1-14)
Tartare di salmone con piccole verdure e crostini 16.50 (4-7)
Polpo arrostito su soffice di patate 18.50 (* 7-14)
Bresaola artigianale di Chiavenna 12.00
Tartare di manzo razza Fassona con guacamole e caprino 18.50 (1-7-11)
Sciatt valtellinesi su insalata 14.50 (1-7)

Spaghetti agli scampi e gamberi con peperoncino 27.50 (* 1-2)
Risotto ai mirtilli e funghi gallinacci min. 2 pers. 20 min. p.p. 18.00 (7)
Pizzoccheri valtellinesi 14.00 (1-7)
Tortelli di ricotta e spinaci al burro e salvia 15.00 (1-3-7)
Paccheri al pomodoro piccante e mozzarella di bufala 15.00 (1-7)
Fettuccine al pesto leggero 14.00 (1-3-5-7)

Ricciola o Branzino alla catalana 28.00 (4-9)
Baccala' dissalato, crema di parmigiano con cipolla, bottarga 26.00 (*1-4-7)
Tagliata di Tonno scottato con spinacini capperi olive e datterini 28.00(4)
Orata reale con patate e olive taggiasche 22.00 (2-14)
Costoletta di vitello al burro e salvia / oppure alla milanese 28.00 (1-3-7)
Filetto di Manzo al Sassella con gratin di patate e verdure 28.00 (1-7)
Filetto di vitello ai funghi con gratin di patate 28.00 (7)
Quanciale di vitello brasato all'inferno con polenta 19.00 (9)

Insalata di stagione 7.50
Assortimento di formaggi 9.50 (7-8-10)
Scelta di desserts ...

I nostri piatti sono guarniti di contorno