

Alla carta

Gamberi spadellati su insalata all'aceto balsamico 18.00 (*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 fresco 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 al formaggio Bitto con Bresaola min.2 pers. 20 min. 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)
Ravioli di zucca al burro con ricotta affumicata 15.00 (1-3-5-7)
Gnocchi di castagne con crema di parmigiano 14.00 (1-3-7)

Ricciola o Branzino ai carciofi con pure' e chips di patate viola 28.00 (1-3-4-7-9)
Baccalà dissalato, crema di parmigiano con cipolla e bottarga 26.00 (*1-4-7)
Tagliata di Tonno scottato con spinacini capperi olive e datterini 28.00 (4)
Fritto di gamberi e calamari con verdure in tempura 24.00 (*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 (1-3-7)
Lombo di capriolo, salsa di ribes e castagne con gratin di patate 28.00 (7-8)
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