

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 Balik con piccole verdure e crostini 18.50 (4-7)
Polpo arrostito su soffice di patate 16.50 (*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 al formaggio bitto e bresaola 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 di Gragnano al pomodoro piccante mozzarella di bufala 14.00 (1-7)
Gnocchi di castagne con crema di parmigiano 14.00 (1-7)

- Branzino/Ricciola crema di patate, zafferano e puntarelle 28.00 (4-2-7)
Baccala' dissalato, crema di parmigiano con cipolla e bottarga 26.00 (1-4-7)
Tagliata di Tonno scottato con spinacini capperi olive e datterini 26.00(*4)
Costoletta di vitello al burro e salvia con patate e verdure 28.00 (7)
Costoletta di vitello alla milanese, insalata e patate arrostita 28.00 (1-3-7)
Filetto di Manzo al Sassella con gratin di patate e verdure 28.00 (1-7)
Filetto di Cervo con salsa di ribes e contorni autunnali 28.00 (7)
Guancia 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