

Alla carta

- Gamberi spadellati su insalata all'aceto balsamico** 24.50 (*
2-4-8)
Capesante gratinate all'olio extravergine di oliva (3 pz)
21.00 (1-7-14)
Tartare di salmone con piccole verdure e crostini 19.50 (1-
4)
**Tentacolo di polpo arrostito su melanzana e gazpacho
con crostini** 22.50 (1-7-)
Tartare di fassona con guacamole e caprino fresco 19.50
(1-7-11)
Sciatt Valtellinesi su insalata 18.00 (1-7)
Bresaola artigianale di Chiavenna 15.00

- Spaghettoni Felicetti agli scampi e gamberi con
peperoncino** 32.50 (* 1-2)
**Risotto con asparagi e focchi di burrata (min. per 2 persone
20 minuti)** 24.00 p.p.
Pizzoccheri Valtellinesi 19.00 (1-7)
Tortelli di ricotta e spinaci al burro e salvia 19.00 (1-3-7)
Paccheri al pomodoro piccante e mozzarella di bufala
19.00 (1-7)

- Trancio di branzino con carciofi stufati e purea di
patate** 36.00 (4-7)
**Tonno rosso con spinacini capperi olive taggiasche
datterini e aglio** 30.00 4
Fritto di gamberi e calamari con verdure 30.00 (* 1-2-14)
Magatello di Vitello in salsa Tonnata 26.00
**Costoletta di Vitello al burro e salvia con verdure e
patate** 38.00 (-3-7)
**Filetto di fassona riduzione di Sassella, gratin di patate flan
di spinaci** 36.00 3-7
Guanciaie di vitello brasato all'Inferno con polenta 26.00
(9)

Insalata verde /mista 7.50 - 9.50
Assortimento di formaggi 10.50 (7-8-10)
Scelta di desserts ...

I nostri piatti sono guarniti di contorno