

Antipasti di Terra

Culatello "il Monello" € 12

 Con mozzarella di bufala campana
705 cal. 1% Carboidrati 70% Grassi 29% Proteine

Bresaola valtellinese in carpaccio € 10


 Con misticanza, scaglie di grana e citronette
289 cal. 0% Carboidrati 42% Grassi 58% Proteine

Prosciutto di tacchino e melograno € 10



 Con scaglie di grana, formaggio fresco e olio agli aromi
277 cal. 6% Carboidrati 58% Grassi 36% Proteine

Antipasti di Mare



Moscardini con polenta € 10

 Moscardini in umido con ciliegini e basilico
397 cal. 56% Carboidrati 36% Grassi 8% Proteine



Carpaccio di pesce spada affumicato € 12

  Con ciliegini, olive taggiasche, formaggio fresco, misticanza e citronette
370 cal. 4% Carboidrati 58% Grassi 38% Proteine



Frittura di calamari € 14

  Con tagliatelle di carote e julienne di zucchine *
663 cal. 24% Carboidrati 60% Grassi 16% Proteine

Carpaccio di marlin affumicato € 10

  Con formaggio fresco, melograno, misticanza e citronette
282 cal. 4% Carboidrati 52% Grassi 44% Proteine

Trilogia di carpacci affumicati € 15




  Spada, marlin e tonno rosso con olive, melograno e formaggio fresco
423 cal. 5% Carboidrati 40% Grassi 55% Proteine

Primi della Tradizione

"Büsèca" Trippa in minestrone di verdure € 8

  Con briciole di taleggio
301 cal. 21% Carboidrati 47% Grassi 32% Proteine

"Casonsèi" Ravioli alla bergamasca € 10

   Conditi con burro, salvia e speck
769 cal. 28% Carboidrati 58% Grassi 14% Proteine

Gnocchi di patate fatti in casa

   Al pomodoro e basilico € 7
331 cal. 75% Carboidrati 14% Grassi 11% Proteine

   Al burro salvia e speck € 7
560 cal. 50% Carboidrati 40% Grassi 10% Proteine

Secondi e piatti con polenta


Polenta di mais rosso e funghi porcini € 10

Funghi porcini trifolati con aglio e erba cipollina *
234 cal. 70% Carboidrati 20% Grassi 10% Proteine



Filetto di manzo piemontese

bardato al lardo alla griglia 200gr. € 18
Servito con polenta di mais rosso e patate
699 cal. 26% Carboidrati 48% Grassi 26% Proteine

Fiorentina di scottona tirolese

alla griglia 500gr. con salsa barbecue € 20
 Servito con polenta di mais rosso e patate
1039 cal. 18% Carboidrati 50% Grassi 32% Proteine

Salsicette brasate al valcalepio rosso € 10



  Servito con polenta di mais rosso
909 cal. 20% Carboidrati 65% Grassi 15% Proteine

Lardo della bergamasca agli aromi € 10

Servito con polenta di mais rosso e miele fatto in casa
1014 cal. 19% Carboidrati 79% Grassi 2% Proteine

Formaggi



Gorgonzola fuso € 6

  Con polenta di mais rosso e granella di pistacchi
405 cal. 32% Carboidrati 51% Grassi 17% Proteine

Mozzarella di bufala € 6



 Con salsa fredda di ciliegini e basilico
387 cal. 2% Carboidrati 73% Grassi 25% Proteine

Ricotta fresca € 6



  Con pesto di broccoli, noci e basilico
397 cal. 11% Carboidrati 70% Grassi 19% Proteine

Dolci fatti in casa



Cheesecake ai frutti di bosco € 4

  Servita con panna montata e coulis ai frutti di bosco
458 cal. 41% Carboidrati 54% Grassi 5% Proteine


Torta Vegan al cioccolato € 4

  Servita con topping al cioccolato e panna montata
423 cal. 64% Carboidrati 31% Grassi 5% Proteine




Torta Rustica di mele € 4

  Con pane, uvetta, cannella e panna montata
478 cal. 70% Carboidrati 26% Grassi 4% Proteine


Panna cotta e lamponi € 4

 Servito con panna montata e coulis ai lamponi
536 cal. 34% Carboidrati 62% Grassi 4% Proteine

Semifreddo al torroncino € 4

    Servito con miele di lavanda fatto in casa *
278 cal. 33% Carboidrati 63% Grassi 4% Proteine

Base Pizza, solo pasta

 434cal 81% Carboidrati 8% Grassi 11% Proteine
Il calcolo delle calorie è approssimativo e comprende tutto quello che trovate nel piatto.