

Antipasti

Starters

- Capesanta scottata, crema di zucca,
i suoi semi tostati e spinaci € 15,00
Seared scallops, pumpkin cream,
its toasted seeds and spinach
- Composizione di mare..... € 15,00
Mixed seafood platter
- Parmigiana di melanzane e ricciola € 14,00
Eggplant and amberjack parmigiana
- Polpo grigliato, crema di cavolfiore,
maionese di mare al nero di seppia € 14,00
Grilled octopus, cauliflower cream,
cuttlefish ink sea mayonnaise
- Sauté di cozze e vongole € 13,00
Sautéed with mussels and clams
-  Fonduta al Silter, uovo fritto, patate e tartufo nero... € 15,00
Silter cheese fondue, fried egg,
potatoes and black truffle
- Selezione di affettati di "Jolanda de Colò" € 17,00
Selection of "Jolanda de Colò" sliced meats served
-  Zucca Delica, Blu di capra, crumble di mandorle.. € 14,00
Delica pumpkin, Blue goat cheese, almond crumble
-  Sformatino porcini e barbabietola,
biscotto al pomodoro e Brè..... € 13,00
Porcini and beetroot flan, biscuit with tomato
and Brè cheese



Piatto vegetariano



Piatto senza glutine



Piatto vegano



Piatto senza lattosio

La Direzione dichiara che le sostanze alimentari impiegate per confezionare il presente menu possono essere fresche, conservate o surgelate, ma sempre della migliore qualità. A Sua gentile richiesta, il personale addetto Le darà chiarimenti.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva come da regolamento Ce 853/2004.

In questo esercizio vengono utilizzati allergeni, il personale è a Sua completa disposizione per ulteriori informazioni.

Primi Piatti

First courses

- Bottone all'uovo, pesce spada
e bisque di crostacei € 16,00
Egg raviolo, swordfish and crustacean bisque
- Calamarata, salmerino marinato,
crema di piselli e limone candito..... € 14,00
Calamarata, marinated char, pea cream
and candied lemon
- Linguine alle vongole..... € 14,00
Linguine with clams
- Spaghetto allo scoglio..... € 15,00
Spaghetti with seafood
-
- Agnolotto al piccione, petto scottato,
Porto e mela € 18,00
Agnolotto with pigeon, seared breast,
Port wine and apple
- Casoncelli alla camuna € 11,00
Home-made meat and Parmesan cheese ravioli
- Gnocco di castagne, tartufo e Taleggio..... € 16,00
Chestnut dumpling, truffle and Taleggio cheese
-  Pacchero di Gragnano, pesto di broccolo
romano, nocciole e Pecorino € 14,00
Pacchero di Gragnano, broccoli pesto,
hazelnuts and Pecorino cheese
- Risotto espresso in base ai prodotti stagionali (per 2 persone)
Risotto expressed according to seasonal products (for 2 people)
-  Vellutata € 11,00
Vegetable cream

A disposizione dei nostri clienti celiaci pasta senza glutine da condire a piacere.



Coperto - Cover charge € 2,50



Wi-Fi free - Pass: wireless 2011

Secondi Piatti

Main courses

Branzino a piacere.....(all'etto)	€ 4,00
Bass cooked anyway you like	
Fritto misto di mare	€ 15,00
Mixed fried seafood	
Grigliata mista di pesce.....	€ 18,00
Mixed grilled seafood	
Lomo di baccalà, salsa al Franciacorta e porro in tempura	€ 17,00
Salted cod, Franciacorta wine sauce and tempura leek	
Morone, crema di carote allo zenzero e chips di topinambur	€ 19,00
Morone fish, carrot cream with ginger and Jerusalem artichoke chips	
Anatra marinata, castagne e melograno	€ 15,00
Marinated duck, chestnuts and pomegranate	
Costolette d'agnello al ginepro e mirtilli.....	€ 16,00
Lamb chops with juniper and blueberries	
Guancialino di vitello.....	€ 18,00
Veal cheek	
Tagliata di manzo con patate.....	€ 17,00
Sliced beef with potatoes	



Contorni e Formaggi

Vegetables and Cheese

Patate saltate al rosmarino	€ 4,00
Pan-fried potatoes with rosemary	
Verdure alla griglia	€ 4,00
Grilled vegetables	
Insalata mista	€ 4,00
Mixed salad	
Patatine fritte.....	€ 4,00
French fries	
Formaggio di malga fuso	€ 4,00
Melted alpine cheese	
Selezione di formaggi del nostro territorio con marmellate.....	€ 10,00
Our cheese selection with preserves	

Menu Bimbi

Baby Menu

Cotoletta o pizza con patatine e bibita.....	€ 11,00
Milanese or pizza with French fries and drink	

Bevande

Drinks

Acqua Lurisia nat./gas. 0,75 l.....	€ 3,00
Coca Cola litro	€ 6,00
Bibite in vetro 0,33 l.....	€ 3,00
Vino alla spina Verduzzo/Chardonnay/Merlot 1/4 l... €	3,00
Vino alla spina Verduzzo/Chardonnay/Merlot 1/2 l... €	5,50
Vino alla spina Verduzzo/Chardonnay/Merlot 1 l..... €	10,00

Pizze

Pizza

La MARGHERITA	€ 5,00
pomodoro, mozzarella tomato, mozzarella	
La MARINARA	€ 5,50
pomodoro, aglio, origano, acciughe tomato, garlic, oregano, anchovies	
La PUGLIESE	€ 6,00
pomodoro, mozzarella, cipolle tomato, mozzarella, onions	
Ai PROSCIUTTO COTTO	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto tomato, mozzarella, cooked ham	
Ai WURSTEL	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, wurstel tomato, mozzarella, frankfurters	
La DIAVOLA	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, salamino piccante tomato, mozzarella, spicy salami	
Alla SALSICCIA	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, salsiccia tomato, mozzarella, sausage	
Al TONNO	€ 7,00
pomodoro, Mozzarella, tonno tomato, mozzarella, tuna	
Al CRUDO DI PARMA 12 mesi	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma tomato, mozzarella, Parma ham	
Ai PORCINI E GRANA	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, funghi porcini, Grana padano tomato, mozzarella, pore mushrooms, Grana padano	
Al PROSCIUTTO & FUNGHI	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi tomato, mozzarella, ham, mushrooms	
Alle ZUCCHINE & SPECK	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, zucchine, speck tomato, mozzarella, courgettes, speck	
La BRACCIO DI FERRO	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci tomato, mozzarella, ricotta, spinach	
La SICILIANA	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano tomato, mozzarella, capers, anchovies, oregano	
La NAPOLETANA	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano tomato, mozzarella, anchovies, oregano	
La CAPRICCIOSA	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	
Ai 4 FORMAGGI	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, stracchino, nostrano, zola tomato, mozzarella, soft stracchino, home-made and blue cheese	
La 4 STAGIONI	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, peperoni tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, peppers	

Pizze

Pizza

La LIGURE	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, zucchine, pesto tomato, mozzarella, courgettes, basil sauce	
La PARMIGIANA	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, melanzane, Grana tomato, mozzarella, aubergines, Parmesan	
Ai FRUTTI DI MARE	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, frutti di mare tomato mozzarella cheese, seafood	
La MARE & MONTI	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, funghi, frutti di mare tomato, mozzarella, mushrooms, seafood	
La TRICOLORE	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, zucchine a filangè, brie tomato, mozzarella, courgettes, brie	
Il CALZONE	€ 6,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto folded pizza with tomato, mozzarella, ham	
Il CALZONE FARCITO	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi folded pizza with tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms	
Le CODE DI GAMBERI & RUCOLA	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, code di gamberi, rucola tomato, mozzarella, shrimp tails, garden rocket	
La TIROLESE	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, speck tomato, mozzarella, sausage, mushrooms, speck	
La VIENNESE	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla tomato, mozzarella, sausage, onion	
La TREVISANA	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, Grana tomato, mozzarella, red chicory, Parmesan	
La VEGETARIANA	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, verdure miste grigliate tomato, mozzarella, grilled vegetables	
La VALTELLINA	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, funghi, bresaola, rucola tomato, mozzarella, mushrooms, bresaola, garden rocket	
La BUFALA	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, rucola, Grana tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, garden rocket, Parmesan	
La CAPRESE	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, mozz. di bufala, pomodorini, origano tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, little fresh tomatoes, oregano	
Supplemento Kamut	€ 1,50
Tutte le nostre pizze si possono gustare anche con impasto 100% farina "BIO" di Kamut	

Le nostre pizze sono così composte: farina integrale, farina ai 5 cereali, farina di grano, farina di soia, olio extra vergine d'oliva, senza grassi animali.

L'impasto ha una maturazione di 72 ore pertanto

le nostre pizze risultano croccanti, gustose, nutrienti e di assoluta digeribilità.

Our pizzas are made of: wholemeal flour, 5 cereals flour, wheat flour, soya flour, extra vergin olive oil, without animal fat.

The dough has been leavened of 72 hours, therefore our pizzas are crisp, tasty, nourishing and very digestible.



Pizze "più"

Special Pizza

- Allo **SPADA** € 8,50
pomodoro fresco a rondelle, mozzarella, asparagi, pesce spada affumicato, Grana a scaglie, insalata scarola
fresh tomato, mozzarella, asparagus, smoked sword fish, Parmesan, salad
- Al **CARPACCIO di SALMONE** € 8,50
pomodoro fresco a rondelle, salmone affumicato, mozzarella, rucola, Grana
fresh tomato, mozzarella, smoked salmon, garden rocket, Parmesan
- La **VERACE NAPOLETANA** € 7,00
salsa di pomodoro piccante, mozzarella, basilico, caciotta a filangè
hot tomato sauce, mozzarella, basil, caciotta
- La **SVOLTA** € 7,50
pomodoro fresco, mozzarella, asparagi, zucchine, champignon, Grana
fresh tomato, mozzarella, asparagus, courgettes, mushrooms, Parmesan
- La **CORAL** € 7,00
carciofi, origano, radicchio rosso, asparagi, lardo
artichokes, oregano, red chicory, asparagus, lard
- La **GRECA** € 6,00
radicchio rosso, zucchine, pomodori Pachino
red chicory, courgettes, fresh little tomatoes
- La **BURRATA** € 7,50
pomodoro, pomodorini confit, basilico, burrata campana
tomato, confit cherry tomatoes, basil, burrata
- La **PIZZA al TAGLIERE** per 2 persone
secondo la farcitura..... min € 14,00 - max € 24,00
for two - according to the filling

Pizze bianche

White Pizza

- Allo **STRACCHINO & RUCOLA** € 6,50
mozzarella, stracchino, rucola
mozzarella, soft fresh cheese, garden rocket
- La **VOGLIA** € 8,50
mozzarella, porcini, zucchine, Grana
mozzarella, pore mushrooms courgettes, Parmesan
- La **PISTACCHIOSA** € 9,00
mozzarella, Caprice de Dieux, petto d'oca affumicato,
briciole di pistacchio
mozzarella, Caprice de Dieux cheese,
smoked goose breast, pistachio crumbs
- La **CARCIOFARA** € 7,00
mozzarella, crema di carciofi, carciofi
mozzarella, cream of artichokes, artichokes
- La **LIGHT** € 6,50
mozzarella, Philadelphia, pomodorini, basilico
mozzarella, Philadelphia cheese, fresh little tomatoes, basil
- La **PROVOLONA** € 8,50
mozzarella, provola affumicata, funghi porcini, slinzega
mozzarella, smoked provola, pore mushrooms, slinzega
- La **AUTUNNALE** € 9,00
mozzarella, crema di zucca, salsiccia, tartufo
mozzarella, pumpkin cream, sausage, truffle



Birre

Beer

Birra alla spina piccola - Stauder - Pils - 4,8% vol....	€ 3,00
Birra alla spina media - Stauder - Pils - 4,8% vol.....	€ 5,00
Birr. Balander's "Bilina" - Chestnut Ale - 0,5 l - 6% vol	€ 6,50
Birr. Balander's "Pitota" - Blonde Ale - 0,5 l - 5,5% vol	€ 6,00
Birr. Balander's "Stria" - Special Bitter 0,5 l - 5% vol ..	€ 6,00
Birr. Darf - Doppelbock - 0,33 cl - 7% vol.....	€ 5,50
Birr. Darf - Helles - 0,33 cl - 5% vol.....	€ 5,00
Birr. Darf - Marzen - 0,33 cl - 5,6% vol	€ 5,00
Birr. Agricolo La Martina "La Spumosa"	
Blanche - 0,5 l - 5,5% vol	€ 6,00
Birr. Agricolo La Martina "La Contadina"	
Weiss 0,5 l - 5,3% vol	€ 6,00
Birr. Luppoletto Camuno "Joyce Juice"	
Neipa 0,5 l - 5,5% vol	€ 6,00
Birr. Luppoletto Camuno "Power Hammer"	
American Ipa - 0,5 l - 5% vol.....	€ 6,00
Birr. Luppoletto Camuno "The Redeemer"	
Golden Ale - 0,5 l - 5% vol	€ 6,00
Birr. Agricolo Pagus - Blonde Ale - 0,75 l - 4,5% vol ..	€ 14,00
Birr. Agricolo Pagus - Weiss - 0,75 l - 5% vol	€ 14,00
Birr. Pyrazer - 6 cereali - 0,5 l - 4,6% vol	€ 6,00
Birr. Viola - Lager - 0,75 l - 5,6% vol.....	€ 13,00
Birr. Viola - Red Ale - 0,75 l - 6,6% vol	€ 13,00
Birr. dell'Eremo "Zoe"	
Keller Pils 0,33 cl - 5,2% vol	€ 5,50



Dolci di nostra produzione

Homemade dessert

- Cascata di frutta fresca € 7,00
Mixed fresh fruit salad
- Cheesecake al caramello € 6,00
Caramel cheesecake
- Crostata, mousse al marron glacè
e cioccolato bianco € 7,00
Tart, marron glacè mousse and white chocolate
-  Meringa al cioccolato € 6,00
Chocolate meringue
- Profiteroles al cioccolato, Chantilly e pistacchi € 6,00
Chocolate profiteroles, Chantilly cream and pistachio
-  Salame al cioccolato con fichi e frutta secca € 6,00
Chocolate salami with figs and dried fruit



Piatto vegetariano



Piatto senza glutine



Piatto vegano



Piatto senza lattosio



Dolci di nostra produzione

Homemade dessert



Semifreddo amarena e cioccolato € 6,00

Black cherry and chocolate semifreddo

Soufflè al cioccolato fondente
e crema all'arancia..... € 7,00

Dark chocolate soufflé with orange cream

Sorbetto: limone - menta - fragola € 4,00

Sorbet: lemon - mint - strawberry

Tarte tatin € 6,00

Tarte tatin

Tiramisù € 6,00

Tiramisù

Zuppa inglese, cachi e castagne € 6,00

English soup, persimmon and chestnuts