



il MENÙ



Antipasti / Starters

L'impepata di cozze 14

Cozze, aglio, pepe e prezzemolo

Mussels with garlic, pepper, and parsley sauce

Il Missoltino 17

Missoltini del nostro lago con gel alla mela senapata e con polenta taragna

Dried Agone from our lake with mustard and apple jam, served with buckwheat polenta

Salumi e Formaggio 20

Selezione di salumi Marco d'Oggiono e formaggi della Valtellina con confettura fatta in casa

Selection of Marco d'Oggiono cured meats and Valtellina cheeses with homemade jam

Il Rollé 18

Involtino di rana pescatrice e zucchine con lemon curd, radicchio tardivo al forno e riduzione di aceto balsamico

Monkfish and zucchini rolls with lemon curd, oven-baked tardivo radicchio, and balsamic reduction





Primi Piatti / First Courses

I Pizzoccheri

15

Pizzoccheri Valtellinesi dell'Accademia di Teglio (di grano saraceno con verza, patate, formaggio, burro, salvia e aglio)

Traditional buckwheat Pizzoccheri from Valtellina with savoy cabbage, potatoes, cheese, butter, sage, and garlic

I Ravioli

17

Ravioli di carota nera, fondo bruno, amaretti e nocciole tostate

Black carrot ravioli with brown stock, amaretti, and toasted hazelnuts

Le Chicche

16

Chicche di patate saltate con verdure, semi di zucca tostate e lievito alimentare

Potato dumplings sautéed with vegetables, toasted pumpkin seeds, and nutritional yeast

La Comini

17

Spaghettoni di pasta fresca fatta in casa con ragù di Missoltino

Homemade fresh spaghettoni with Missoltino ragù

Le Linguine

18

Linguine alla nerano con tartare di gambero rosso e fonduta al provolone del monaco

Linguine alla Nerano with red shrimps tartare and Provolone del Monaco fondue





Secondi Piatti / Main Courses

Il Pesce al Forno

17

Rana pescatrice al forno in beurre blanc con purea di patate allo zafferano e spugnole
Oven-baked monkfish in Beurre Blanc sauce with saffron potato purée and morels

Il Salmì di Cervo

21

Salmì di cervo marinato al vino e spezie con polenta taragna e mirtilli
Venison stew marinated in wine and spices served with buckwheat polenta and blueberries

Il Filetto di Manzo

20

Filetto di manzo alla piastra con caffè dei paris e fondo bruno con patate al forno
Grilled beef fillet with Café de Paris butter, brown stock, and roasted potatoes

La Guancetta di Vitello

18

Stufata in lenta cottura con il suo fondo bruno al vino rosso accompagnata da purea di sedano rapa, mele e verdure di stagione
Slow-cooked veal cheek in red wine jus served with celery root purée, apples, and seasonal vegetables

Il Fritto Misto

21

Frittura di calamari, seppioline e code di mazzancolle - Gluten Free
Fried calamari, baby cuttlefish, and prawn tails and artisanal butter





Contorni / Sides

L'Insalata Mista 5,5
Mixed salad

Le Patate al Forno al Burro Artigianale 5,5
Baked potatoes with handcrafted butter

Le Patatine Fritte 5,5
French fries



Dessert

La Crème Brûlée alle nocciole 7
Hazelnut crème brûlée

La Crostata frangipane all'arancia con confettura di mirtilli e gelato fior di latte fatto in casa 7
Orange frangipane tart with blueberry jam and homemade fiordilatte ice cream

Il Tortino al cioccolato con cuore di gorgonzola di capra e frutti di bosco 7
Chocolate fondant tart with heart of goat blue cheese and mixed berries

La Coppa Alberti – Gelato fior di latte fatto in casa con frutti di bosco 6
Homemade ice cream with mixed berries



Coperto / Cover Charge 2,5

