



LOCANDA
ALBERTI



“Trattoria Contemporanea” nasce con un’idea semplice: portare la tradizione della cucina italiana in chiave moderna.

Partiamo dai prodotti del territorio, dalle ricette di casa e dalla cultura del lago e delle montagne che ci circondano.

Li lavoriamo con tecnica, rispetto della materia prima e una visione attuale della cucina.

Per rendere l’esperienza semplice e libera abbiamo scelto una formula chiara.

1 portata — 18€
2 portate — 30€
3 portate — 40€
Dolci — 6€

COPERTO — 3€



Portate

ANTIPASTI

- LAVARELLO MANTECATO, VELE DI PANE AI GRANI ANTICHI, CIPOLLÀ DOLCE MARINATA E OLIVE TAGGIASCHE
- FRITTELLE DI BACCALÀ IN PURGATORIO, SALSA DI BURRATA E BASILICO, CROCCANTE DI CEREALI AL TIMO
- SCIAT VALTELLINESI, INSALATINA DI RADICCHIO ALL'AGRO, FORMAGGIO GRASSO D'ALPE E NOCI ARROSTITE
- SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI KM ZERO CON GIARDINIERA FATTA IN CASA E POMODORO SECCO MARINATO

PRIMI PIATTI

- IL CLASSICO RISOTTO AL PESCE PERSICO CON FOGLIE DI SALVIA CROCCANTI (MIN.2 PERSONE)
- TROFIE ARTIGIANALI, RAGÙ DI LAGO ALLA PUTTANESCA E BRICIOLE DI BISCOTTO AL MISSOLTINO
- PIZZOCCHERI DELLA TRADIZIONE VALTELLINESE
- TAGLIATELLE FRESCHE ALL'UOVO, RISTRETTO DI BRASATO, CARDONCELLI ARROSTO E GRATTATA DI REGGIANO

SECONDI PIATTI

- FRITTO DI MARE E LAGO, VERDURE IN TEMPURA, CHIPS DI PATATE E LA NOSTRA SALSA TARTARA
- FILETTO DI TROTA ALLA PLANCIA, BEURRE BLANC E CARCIOFI AL VINO BIANCO
- CUBO DI MANZO ALL'OLIO DI ROVATO, POLENTINA DI STORO E SPINACINO ARROSTITO
- TZIGONIER DI CHIANINA (SPIEDO DI CARNE), PANCETTA NOSTRANA, FONDENTE DI FORMAGGIO DI CROTTO, PATATE E ZUCCHINE

DOLCI

- IL CLASSICO TIRAMISÙ CON CROCCANTE DI BISCOTTI DI PROSTO
- CREMA DI RICOTTA, CIALDA DI BISCIOLO, CRU DI CIOCCOLATO E PISTACCHI
- GELATO ALLA VANIGLIA, FRAGOLE CARAMellate, PANNA MONTATA E BRICIOLE DI AMARETTI
- SORBETTO AL BRAULIO PROFUMATO ALLA VANIGLIA
- SORBETTO LIMONE E LIMONCELLO



Menù Degustazione

COSTATA

€ 45 CAD

PER DUE PERSONE

- PICCOLO ENTREE DI SCIAT VALTELLINESI, INSALATINA DI RADICCHIO ALL'AGRO, FORMAGGIO GRASSO D'ALPE E NOCI ARROSTITE
- COSTATA MARCHIGIANA ALLA PIOTTA CON VERDURE, PATATE ALLE ERBE E SALSA CHIMICHURRI
- ASSAGGIO DI FORMAGGI NOSTRANI
- GELATO ALLA VANIGLIA CON BISCOTTI DI PROSTO

MILANESE

€ 45 CAD

PER DUE PERSONE

- PICCOLO ENTREE DI SCIAT VALTELLINESI, INSALATINA DI RADICCHIO ALL'AGRO, FORMAGGIO GRASSO D'ALPE E NOCI ARROSTITE
- LA VERA COTOLETTA ALLA MILANESE CON INSALATINA DI POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE E SCAGLIE DI GRANA 18 MESI, PATATE
- ASSAGGIO DI FORMAGGI NOSTRANI
- GELATO ALLA VANIGLIA CON BISCOTTI DI PROSTO

PIATTO UNICO

€ 25 CAD

MINIMO DUE PERSONE

- IL CLASSICO RISOTTO AL PESCE PERSICO — MINIMO DUE PERSONE

MENU BIMBI

- TROFIE AL RAGÙ DELLA NONNA / PESTO / POMODORO € 7
- COTOLETTINA DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE € 8
- GELATO ALLA VANIGLIA € 3

AL CALICE

BLANC DE BLANCS EXTRA DRY - CONTARINI	€ 5
GARGANEGA (IGT VENETO)	€ 5
SANGIOVESE "SCANTIANUM" - VIGNAIOLI DI SCANSANO (IGT TOSCANA)	€ 5
FIVE ROSES - LEONE DE CASTRIS (IGT SALENTO)	€ 5
FRANCIACORTA BRUT - MURATORI (DOCG)	€ 8
LUGANA DOC - CA' DEI FRATI	€ 7
CHIANTI CLASSICO DOCG - BIBBIANO	€ 7

BOLLICINE

BLANC DE BLANCS EXTRA DRY - CONTARINI	€ 18
PROSECCO DOC EXTRA DRY - TERRE DI RAI	€ 22
VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG - COL VETORAZ	€ 28
TRENTO DOC - CESARINI SFORZA	€ 32
FRANCIACORTA BRUT DOCG - MURATORI	€ 35
FRANCIACORTA BRUT ROSÉ DOCG - CONTADI CASTALDI	€ 38
FRANCIACORTA PAS DOSÉ DOCG - MOSNEL	€ 52
FRANCIACORTA ALMA GRAN CUVÉE DOCG - BELLAVISTA	€ 64
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE DOCG - CA' DEL BOSCO	€ 70
TRENTO DOC BRUT PERLÈ - FERRARI	€ 70
ANNAMARIA CLEMENTI DOCG - CA' DEL BOSCO	€ 210
GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE DOC - FERRARI	€ 270

VINI BIANCHI

GARGANEGA IGT VENETO - TORRE DEL FALASCO	€ 18
FALANGHINA IGT - JANARE	€ 18
PINOT GRIGIO DOC - MOSOLE	€ 20
CHARDONNAY DOC ALTKIRCH - COLTERENZIO	€ 24
PECORINO IGT - TERRE DI CHIETI	€ 24
VERMENTINO DI GALLURA DOCG CRIZIA - ATLANTIS	€ 27
LUGANA DOC - CA' DEI FRATI	€ 28
CASTELASC BIANCO IGT - LA SPIA	€ 30
DOMASINO IGT - TERRE LARIANE	€ 32
GEWÜRZTRAMINER DOC JOSEPH - HOFSTÄTTER	€ 32
OPERA IGT - MAMETE PREVOSTINI	€ 38

ROSATI

ROSAMORA IGT - PAOLO LEO	€ 22
ROSA DEI FRATI DOC - CA' DEI FRATI	€ 25
FIVE ROSES IGT MAGNUM 1,5L - LEONE DE CASTRIS	€ 38

VINI ROSSI

ROGGIANO IGT - VIGNAIOLI DI SCANSANO	€ 18
PINOT NERO DOC - OLTREPÒ PAVESE	€ 22
CHIANTI CLASSICO DOCG - BIBBIANO	€ 25
LANGHE NEBBIOLO DOC PASQUALIN - PELISSERO	€ 27
VALPOLICELLA RIPASSO DOC IL RE PAZZO - TERRE DI LEONE	€ 33
ROSSO DI VALTELLINA DOC MATTEO BANDELLO - FACCINELLI	€ 37
BOLGHERI ROSSO DOC STUPORE - CAMPO ALLE COMETE	€ 42
PINOT NERO RISERVA DOC - LAIMBURG	€ 45
VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO DOCG ORTENSIO LANDO - FACCINELLI	€ 48
VALTELLINA SUPERIORE INFERNO DOCG FLAMMANTE - SCERSCÉ	€ 57
BARBARESCO DOCG MORASSINO - CASCINA MORASSINO	€ 64
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG - TERRE DI LEONE	€ 68
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - CAPARZO	€ 70
SFORZATO DI VALTELLINA DOCG I FIORI DI SPARTA - LA GRAZIA	€ 75
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG - ZENATO	€ 82
BARBARESCO DOCG VIE ERTE - CIGLIUTI	€ 84



Menù Bar

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 2
CAPPUCCINO	€ 2.50
CORRETTO	€ 2.50

BIBITE

ACQUA 0.7	€ 2.50
COCA COLA	€ 4
COCA COLA ZERO	€ 4
FANTA	€ 4
LEMONSODA	€ 4
TONICA	€ 4
THÈ PESCA / LIMONE	€ 4
SUCCHI	€ 4

BIRRE

ICHNUSA NON FILTRATA	€ 6
LANDBIER HELLES 0.5L	€ 8
BIRRA LARIANO 'LA GRIGNA' PILS	€ 9
BIRRA LARIANO 'STATALE 52' APA	€ 9
WEIHENSTEPHAN HEFE WEISS 0.5L	€ 9

APERITIVI

CRODINO	€ 3.50
CAMPARI SODA	€ 3.50
APEROL SPRITZ	€ 6.50
NEGRONI	€ 9
MOJITO	€ 9
MOSCOW MULE	€ 9
CUBA LIBRE	€ 9
GIN TONIC	€ 9
GIN TONIC PREMIUM	€ 15



Menù Bar

AMARI E DISTILLATI

BRAULIO	€ 5
BRAULIO RISERVA	€ 7
LIMONCELLO	€ 5
TIMONCELLO	€ 7
JAGERMEISTER	€ 5
BAILEYS	€ 5
MONTENEGRO	€ 5
SAMBUCA	€ 5
GRAPPA	€ 5
GRAPPA RISERVA	€ 7
JEFFERSON	€ 5
TANEDA	€ 5
DISARONNO	€ 5
WHISKY	€ 7 / 10



LOCANDA
ALBERTI

TRATTORIA 
CONTEMPORANEA

