



## taglieri

### IL TAGLIERE D'ALPEGGIO / 17 €

Formai de Mut (formaggio d'alpeggio dell'alta Val Brembana), bagoss di Bagolino di malga con miele di castagno, grasso d'Alpe della Val d'Ossola, casera stagionato con confetture e mieli in abbinamento.

### IL TAGLIERE ITALIANO / 16 €

Salame, coppa, crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di bufala, branzi, pecorino toscano, taleggio con confetture e mieli in abbinamento.

### IL TAGLIERE SPECIALE / 17 €

Castelmagno, puzzone di Moena, testun alle Vinacce di Barolo, pecorino di Fossa con confetture e mieli in abbinamento.

### IL TAGLIERE VOLTA / 18,5 €

Salame di cinghiale, Carne Salada con misticanza, Casera e Scimudin valtellinesi, Grasso d'Alpe della Val d'Ossola con confetture.

### IL TAGLIERE DELLE VALLI / 18€

Bresaola punta d'anca, Fiocco Valtellina, caprini freschi aromatizzati, pecorino affinato al fieno e miele.

### IL TAGLIERE INVERNO / 18 €

Lardo di Colonnata, speck trentino, Bouche de Chevre, zola di capra con crostino di polenta al ragù d'anatra.

## antipasti vegetariani

Strudel vegan con scarola, capperi e uvetta. 8,5€

Zucca marinata all'aceto di mele, carciofi julienne, scaglie di pecorino toscano. 9€

Hummus di ceci con cracker ai semi misti fatti in casa. 8,5€

Polpette di sorgo e broccoli con maionese vegana alla barbabietola. 8,5€

Insalata di puntarelle, carote, pomodori secchi, tofu marinato e mandorle tostate. 8€

Antipasto misto. 18€

### TAGLIERE SAMSARA

Affettato vegetale alla curcuma e semi di girasole su misticanza, crostino di polenta ai funghi misti, bruschetta al paté rouge, tartufini di tofu, olive, noci e mirtillo rosso. 16€

## antipasti tradizionali

Tris di carpacci: Carne Salada con olio alle erbe, Black Angus affumicato con insalata, Bresaola punta d'anca artigianale della val serina con scaglie di parmigiano 30 mesi. 16€

Tris di lardi (Colonnata, Arnad e Patanegra) con tigelle calde. 12€

L'integrale in Valtellina  
Crostone di pane integrale con Scimudin, rucola, olio piccante e fiocco Valtellina. 10€

Baccalà mantecato su crostino di polenta gialla. 13€

## vegetariani

### primi piatti

Maltagliati di semola e farro al pesto di broccoli e mandorle tostate. 13€

Vellutata di cavolfiori e topinambur con salvia croccante. 12€

Pizzoccheri valtellinesi. 14€

### secondi piatti

Involtini di verza ripieni di lenticchie della Val di Cecina, salsa delicata all'alloro e patate al forno. 16€

Tagliata di seitan con broccoli, cavolfiori romani e maionese vegana alla barbabietola. 18€

Tofu spadellato con spinaci, uvetta e zucca al forno. 17€

## tradizionali

### primi piatti

Risotto ai gamberi, 'nduja e stracciatella. 15€

Paccheri con zucca, salsiccia e cipolle rosse caramellate. 14€

### secondi piatti

Filetto di maiale in crema al taleggio e granella di pistacchi con broccoli e cavolfiori romani. 20€

Stinco alla birra con patate al forno. 18€

Filetto di Angus Argentino al rosmarino con zucca al forno. 26€

## dolci della casa

Semifreddo alla cannella con salsa al mango piccante 8€  
con calice di Moscato di Scanzo DOCG - Moscato Rosso - Tallarini 18€

Tiramisù classico 6,50€  
con calice di Passito di Pantelleria DOP "Ben Ryè" - Sicilia - Donna Fugata 15€

Strudel di mele vegan con salsa alla vaniglia 7€  
con calice di "Essenzia" - Pojer & Sandri 13€

Torta morbida di ricotta e arance 6€  
con calice di "Moscato di Volpara" O.P. DOC - Moscato - Bruno Verdi 11€

Tenerina al cioccolato con copertura al mascarpone e scaglie di cioccolato 6,50€  
con calice di Recioto della Valpolicella DOC - Speri 14€

Brownie vegan al cioccolato, caramello e burro arachidi con salsa all'arancia 7€  
con calice di Vin Santo DOC- Malvasia, trebbiano - Colli del Trasimeno 14€

Torta vegan di farro all'acqua di rose con composta di frutti di bosco 6,50€  
con calice di "Picolit" COF DOC - Rocca Bernarda 17€