

Aperitivo

Spritz € 6.00 - Gin Tonic € 6.00
Contadi Castaldi Franciacorta Brut o Rosè € 7.00
Ruggeri Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry € 5.00

Antipasti (Starters)

Antipasto del Gnocchetto € 28.00 (consigliato per due persone - *recommended for two people*)
Carpaccio stagionato - Brianzetta - Crudo di Parma - caprino - tortino con funghi e fonduta di Casera - polenta uncia
Carpaccio - Brianzetta - Parma ham - goat cheese - pie with mushrooms and Casera fondue - polenta uncia

Antipasto del Lago € 19.00

Terrina di persico e trota - Missoltino con polenta - Trota affumicata con chutney di mango
Perch and trout terrine - Missoltino with polenta - Smoked trout with mango chutney

Uovo pochè con crema di patate viola, crostino di pane spinacino e tartufo nero € 12.00
Poached egg with purple potato cream, spinach bread crouton and black truffle

Tartare di manzo classico condita al tavolo € 20.00

Olio evo - Sale - Pepe - Tabasco - Worchester - Senape - Limone - Uovo - Cetriolo - Acciuga - Prezzemolo - Capperi
Olive oil - Salt - Pepper - Tabasco - Worchester - Mustard - Lemon - Egg - Cucumber - Anchovy - Parsley - Capers

Polpo con humus di ceci, pancetta, olive e timo* € 18.00
Octopus with chickpea humus, bacon, olives and thyme

Tartare di tonno con guacamole e salsa teriyaki* € 18.00
Tuna tartare with guacamole and teriyaki sauce

Primi piatti

Pizzoccheri della Valtellina € 14.00

Valtellina's pizzoccheri (pasta made from buckwheat flour with cheese, cabbage and potatoes)

Tagliatelle ai mirtilli con cervo in salmì € 15.00
Blueberry tagliatelle with jugged venison

Risotto allo zafferano con ragù di ossobuco in gremolada € 15.00
Saffron risotto with ossobuco ragù in gremolada

Gnocchetti con coda di rospo, melanzane, olive, finocchietto e pane speziato € 15.00
Gnocchi with monkfish, aubergines, olives, fennel and spiced bread

Ravioli di capesante e gamberi con fondente al pomodoro e vongole veraci* € 18.00
Scallop and prawn ravioli with tomato fondant and clams

Tagliolini al limone con burrata e tartare di gambero rosso* € 23.00
Lemon tagliolini with burrata and red prawn tartare

Su prenotazione - Risotto con filetti di pesce persico al burro e salvia

Secondi piatti

Brasato di manzo con polenta € 19.00

Braised beef with polenta

Cotoletta di vitello, patate al forno e salsa tartara € 27.00

Veal cutlet, baked potatoes and tartar sauce

Pancia di maiale glassato con senape e purè al prezzemolo € 19.00

Pork belly glazed with mustard and parsley puree

Filetto di vitello con pancetta, cremoso ai porcini e patate al forno € 23.00

Veal fillet with bacon, creamy porcini mushrooms and baked potatoes

Branzino farcito al baccalà, crema di carote allo zenzero e verdure € 22.00

Sea bass stuffed with cod, carrot cream with ginger and vegetables

Fritto di paranza con calamari e gamberi, patatine e maionese alla soia* € 22.00

*Fried fish with squid and prawns *, chips and soy mayonnaise*

Tonno in crosta di pistacchio e cipolla rossa* € 22.00

Seared tuna in a pistachio and red onion crust

Selezione di formaggi: 3 assaggi € 9.00 - 6 assaggi € 18.00

Selection of cheeses: 3 tastings €9.00 - 6 tastings €18.00

E per finire in ... dolcezza

Il classico tiramisù € 7.00 1,3,7,8,12

Tarte tatin con crema alla vaniglia € 7.00 1,3,7,8

Cannolo scomposto, arancia candita, pistacchio e cioccolato € 7.50 1,7,12

Mini magnum al cocco, cioccolato fondente e mango € 7.50 3,7,8

Cheesecake con marmellata di fichi e noci € 7.50 1,3,7,12

Ananas marinato con gelato fiordilatte € 7.00 7,12

Babà al rum con frutta fresca e panna € 8.00 1,3,7,12

Gelato (fiordilatte, pistacchio, limone, cioccolato, arancia) € 5.00 3,7,8

Menù del Gnocchetto

Uovo pochè con crema di patate viola, crostino, spinacino e tartufo nero
Poached egg with purple potato cream, crouton, spinach and black truffle

Tagliatelle ai mirtilli con cervo in salmì
Blueberry tagliatelle with jugged venison

Pancia di maiale glassata con senape e purè al prezzemolo
Pork belly glazed with mustard and parsley puree

Dessert a scelta
Dessert of your choice

Minimo per due persone - Bevande escluse € 45 a persona
Minimum for two people - Drinks not included € 45 per person

Menù di mare

Polpo con humus di ceci, pancetta, olive e timo*
Octopus with chickpea humus, bacon, olives and thyme

Ravioli di capesante e gamberi con fondente al pomodoro e vongole veraci*
Scallop and prawn ravioli with tomato fondant and clams

Branzino farcito al baccalà con crema di carote allo zenzero e verdure
Sea bass stuffed with cod with ginger carrot cream and vegetables

Dessert a scelta
Dessert of your choice

Minimo per due persone - Bevande escluse € 55 a persona
Minimum for two people - Drinks not included € 55 per person

Vini al calice

Bollicine

Franciacorta Brut Contadi Castaldi € 7.00 (Lombardia)

Franciacorta Brut Rosè Contadi Castaldi € 7.00 (Lombardia)

Ruggeri Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry € 5.00 (Lombardia)

Bianchi

Sadivino Giò € 6.00 (Emilia Romagna - Trebbiano, Sauvignon, Chardonnay)

Acqua Giusta Vermentino di Toscana '22 € 4.00 (Toscana)

Rossi

San Felice Brunello di Montalcino '19 € 8.00 (Toscana)

Produttori del Barbaresco Langhe Nebbiolo '20 € 6.00 (Piemonte)

Domini Veneti Appassimento '22 € 4.00 (Veneto)

Programma settimanale

Giovedì - Carrello dei bolliti

Tutti i giorni - Cazoecula con polenta (dal 25 Novembre - Nel fine settimana su prenotazione)

Venerdì e Domenica sera - Paella di pesce

Le nostre pizze ⁽¹⁾⁽⁷⁾

Margherita Profumata ... pomodoro, fiordilatte, burrata e pesto € 11.00

Margherita Regina ... pomodoro, fiordilatte, bufala, pomodori soleggiati e basilico € 11.00

Parma ... pomodoro, fiordilatte, bufala, crudo di Parma, Grana Padano € 14.00

Pomodorina ... pomodoro, fiordilatte, basilico, pomodorini gialli, rossi e soleggiati € 10.00

Crudo e burrata ... pomodoro, fiordilatte, burrata, pomodorini e crudo di Parma € 14.00

Zucchine in fiore ... burrata, pomodorini gialli, crudo di Parma e fiori di zucca € 14.00

Bologna ... bufala, mortadella, crema e granella di pistacchio € 13.00 (8)

Tartiflette ... fiordilatte, Reblochon AOP, pancetta, patate, cipolla € 15.00

Bismark 2.0 ... mozzarella, uovo pochè e brianzetta € 14.00

Blu di pecora ... fiordilatte, Roquefort AOP da latte crudo, noci e miele di acacia € 15.00 (8)

Gardena ... fiordilatte, scamorza, funghi misti, speck e burro ed erba cipollina € 14.00

Pizza del Re ... fiordilatte, porcini, uovo al tegamino, prezzemolo, tartufo nero sott'olio € 16.00 (3)

Valtellina ... fiordilatte, funghetti misti, bresaola, insalatina e scaglie di Bitto € 14.00

Brianzetta ... fiordilatte, burrata, brianzetta, pomodorini gialli, basilico € 14.00

Lago di Como ... fiordilatte, scamorza affumicata, pesce affumicato, aceto balsamico € 16.00 (4)

Mazzancolle ... fiordilatte, mazzancolle*, limone, crema al basilico e pistacchio € 15.00 (14)

Polipina ... fiordilatte, polpo*, olive, capperi, patate e basilico € 16.00 (14)

Cantabrica ... burrata, acciughe del Cantabrico, ciliegino e basilico € 15.00 (4)

Tonnara ... fiordilatte, tonno crudo*, crema e granella al pistacchio € 16.00 (4)(8)

Frutti di mare* ... saltati in padella, pomodoro e prezzemolo € 16.00 (2)(4)(14)

IL SABATO SERA LA PIZZA NON E' DISPONIBILE AL TAVOLO MA SOLO DA ASPORTO

CUCINA: 12:00 - 14:00 19:00 - 22:00 - RISTORANTE: 12:00 - 15:00 19:00 - 23:00

Raccomandiamo di segnalare al personale di sala qualunque allergia o intolleranza

A disposizione della clientela il menù con indicate le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Data la presenza di prodotti potenzialmente allergizzanti in cucina non ci è possibile eliminare il rischio di contaminazione