

Antipasti

<i>Bergamasco</i> (salame nostrano, coppa della Val Nure e crostone di polenta con pancetta)	euro 11,00
<i>Piazzatorre</i> (culatta stagionata, slinzega di manzo e carciofo rustico)	euro 12,00
<i>Bosco</i> (prosciutto di cervo con scaglie di casera e frutti di bosco)	euro 13,00
<i>Monti</i> (bresaola chiavennasca e monte alla piastra)	euro 12,00

Primi piatti

<i>I nostri casoncelli alla bergamasca</i>	euro 12,00
<i>Risotto Riserva Carnaroli radicchio rosso mantecato monte</i> (min. 2 persone)	euro 12,00
<i>Pappardella rustica ai porcini</i>	euro 13,00
<i>Pizzocheri alla valtellinese</i>	euro 13,00
<i>Gnocchi di patate al ragù di cervo</i>	euro 12,00

Secondi piatti

<i>Stracotto di manzo al Valcalepio rosso</i>	euro 13,00
<i>Ossobuco di vitello in umido con funghi porcini</i>	euro 16,00
<i>Tagliata di filetto di scottona</i>	euro 22,00
<i>Sminuzzato di cervo alle erbe di montagna</i>	euro 15,00
<i>Formaggio di casera in padella</i>	euro 9,00

Contorni

<i>Polenta taragna</i>	euro 7,00
<i>Funghi porcini trifolati</i>	euro 8,00
<i>Patate fritte</i>	euro 4,00
<i>Insalate di stagione</i>	euro 5,00
<i>Verdure alla griglia</i>	euro 6,00
<i>Formaggi</i>	euro 10,00
<i>Dolci del giorno</i>	euro 6,00

Coperto euro 2,50



Vini rossi

<i>Barbera del Piemonte</i> 75 cl. – POGGIO Piemonte	€. 12,00
<i>Dolcetto di Ovada</i> 75 cl. – POGGIO Piemonte	€. 14,00
<i>La Monella</i> 75 cl. – BRAIDA Piemonte	€. 24,00
<i>Chianti classico</i> 75 cl. – PEPPOLI Toscana	€. 28,00
<i>Ripasso</i> 75 cl. - FARINA Lombardia	€. 18,00
<i>Barbera d'Alba</i> 75 cl. – FRANCO CONTERNO Piemonte	€. 24,00
<i>Monte Bruna</i> 75 cl. – BRAIDA Piemonte	€. 30,00
<i>Valcalepio</i> 75 cl. – MEDOLAGO ALBANI Lombardia	€. 16,00
<i>Valcalepio Riserva</i> 75 cl. – MEDOLAGO ALBANI Lombardia	€. 28,00
<i>Cabernet Sauvignon</i> 75 cl. – MARCO SCOLARIS Veneto	€. 20,00
<i>Sassella</i> 75 cl. – ALISIO Lombardia	€. 27,00
<i>Inferno</i> 75 cl. – EFESTO Lombardia	€. 28,00

Vini rossi

<i>Lagrein</i> 75 cl. – KOSSLER Alto Adige	€. 22,00
<i>Nero d'Avola</i> 75 cl. – FIRRIATO Sicilia	€. 18,00
<i>Il Bacialè</i> 75 cl. –BRAIDA Piemonte	€. 26,00
<i>Valpolicella Ripasso</i> 75 cl. – LA CASETTA Veneto	€. 26,00
<i>Cabernet</i> 75 cl. – CA' LOJERA Veneto	€. 16,00
<i>Pinot Nero</i> 75 cl. – KOSSLER Alto Adige	€. 22,00
<i>Corte del Lupo</i> 75 cl. – CA' DEL BOSCO Lombardia	€. 42,00

Vini bianchi

<i>Custoza</i> 75 cl. – FARINA Veneto	€. 12,00
<i>Lugana</i> 75 cl. – CA' LOJERA Veneto	€. 19,00
<i>Pinot Grigio</i> 75 cl. – KOSSLER Alto Adige	€. 18,00
<i>Muller Thurgau</i> 75 cl. – KOSSLER Trentino	€. 18,00

Vini bianchi

<i>Ribolla Gialla</i> 75 cl. – MARCO SCOLARIS Veneto	€. 20,00
<i>Gewurztraminer</i> 75 cl. – KOSSLER Alto Adige	€. 22,00
<i>Greco di Tufo</i> 75 cl. – CORTE DEL GOLFO Puglia	€. 18,00
<i>Soave Castellaro</i> 75 cl. – DOMINI VENETI Veneto	€. 20,00
<i>Valdobbiadene Prosecco</i> 75 cl. – BORTOLOTTI Veneto	€. 22,00
<i>Moscato d'Asti</i> 75 cl. – MONTARIBALDI Piemonte	€. 16,00
<i>Franciacorta Brut</i> 75 cl. – BOCCADORO Veneto	€. 40,00
<i>Vermentino di Gallura</i> 75 cl. - PORPHYRIO Sardegna	€. 18,00