

M E N U

Taglieri

Salumi e formaggi regular 9.00 € Salumi e formaggi maxi 16.00 €

Primi

Pizzoccheri	13.00 €
Malfatti ai funghi porcini	13.00 €
Tagliatelle ai funghi porcini ☒	13.00 €
Casoncelli	13.00 €
Gnocchi alla selvaggina ☒	13.00 €
Zuppa del giorno ☒ (stagione invernale)	8.00 €
Risotto ai funghi Porcini ☒ (secondo disponibilità)	14.00 €
Risotto allo Strachitunt (antico formaggio erborinato bergamasco) ☒	15.00 €
Lasagne alla bolognese	12.00 €
Pasta in bianco/al pomodoro/al pesto	9.00 €
Pasta al ragù	11.00 €

Secondi

Stinco di maiale con polenta* o patatine ☒	16.00 €
Stracotto di cervo/capriolo/cinghiale (secondo disponibilità) con polenta* ☒	18.00 €
Salamella con polenta o patatine ☒	12.00 €
Costata di manzo (minimo 400gr) con contorno ☒	25.00 €
Funghi porcini con polenta* ☒	16.00 €
Uovo all'occhio di bue con polenta* ☒	12.00 €
Uovo all'occhio di bue con polenta* e tartufo ☒	15.00 €
Formaggio Stanga alla Piastra con polenta* ☒	13.00 €
Hamburger (200gr) con patatine/polenta* ☒	13.00 €
Bresaola locale con scaglie di grana	12.00 €

* taragna +2 €

Contorni

Patatine/polenta ☒	5.00 €
Polenta taragna ☒	6.00 €
Insalata/verdure (secondo disponibilità) ☒	6.00 €

Dolci fatti in casa

5.00 €

Panini

Con affettato	5.00 €	Con affettato e formaggio	6.00 €
Con salamella	8.00 €	Con salamella e formaggio	9.00 €

☒ Piatti privi di glutine

coperto 1.50 €

BUON APPETITO!

B E V A N D E

Acqua 50 cl	1.50 €
Bibite in lattina	3.00 €
Prosecco in bottiglia	20.00 €
Calice di vino/prosecco	4.00 €
Vino in bottiglia bianco o rosso	18.00 €
Vino sfuso bianco o rosso quarto mezzo litro	4.00 € 7.00 € 12.00 €
Birra bionda Johan Aver Special Hell 5.5%	piccola 3.50 € / media 6.00 €
Birra rossa Salvador Red 7.9%	piccola 4.00 € / media 7.00 €
Birra weiss Paulaner Weissbier	piccola 4.00 € / media 7.00 €
Birra artigianale senza glutine Birrificio Via Priula Bacio	piccola 4.00 € / media 7.00 €

Caffè	1.30 €
Caffè Corretto	2.00 €
Caffè Decaffeinato	1.50 €
Caffè Americano	2.50 €
Cappuccino	2.00 €
Ginseng/Orzo piccolo	1.50 €
Ginseng/Orzo grande	2.00 €
Latte Macchiato	2.50 €
Latte Bianco	2.00 €
The/Tisane	3.00 €
Cioccolata	4.50 €
Cioccolata con panna	5.00 €
Bombardino	4.00 €
Bombardino con panna	4.50 €
Amari/Grappa	5.00 €
Grappe Speciali	6.00 €
Spriz Aperol/Campari/Hugo	7.00 €
Gin tonic (gin base)	9.00 €
Cuba libre	9.00 €
Vodka lemon/Red Bull	9.00 €
Negroni/Sbagliato	9.00 €
Gin tonic speciali	13.00 €

P I C C O L A C A N T I N A

ELOGIO	49.00 €
Cantina Eligio Magri	vol. 16.5%
Cabernet 90% con 10 % di Merlot. Rosso rubino intenso con note violacee. Adatto a carni rosse, stufati e selvaggina.	
LYR	20.00 €
Cantina Eligio Magri	vol. 13.5%
Cabernet 40% con 60 % di Merlot. Rosso rubino mediamente intenso. Adatto a risotti, carni rosse e formaggi.	
PATRIZIO	32.00 €
Cantina Eligio Magri	vol. 14.5%
Cabernet 40% con 60 % di Merlot Rosso rubino intenso con note violacee. Adatto a formaggi stagionati, salumi, brasati.	
VALMARINA MONASTERO	18.00 €
Cantina Conti Moroni - BERGAMASCA IGT	vol. 14%
Merlot e Cabernet Sauvignon. Rosso Rubino. Adatto a carni, salumi e formaggi stagionati.	

MARTINA MAGRI	18.00 €
Cantina Eligio Magri - BERGAMASCA IGT	vol. 13.5%
Chardonnay 100 %. Giallo paglierino di media intensità con note verdi. Adatto ad aperitivi, carni bianche.	
COLLE DEI PASTA - BRUT	30.00 €
Cantina Eligio Magri	vol. 12.5%
Chardonnay 100 % - metodo classico. Giallo paglierino con note verdi. Adatto all'intero pasto, dall'aperitivo al dessert.	
PROSECCO TREVISO	20.00 €
Cantina Borgo Molino	vol. 11%
Glera 100 %. Giallo paglierino scarico. Adatto a affettati, carni bianche, formaggi freschi.	
VALMARINA	18.00 €
Cantina Conti Moroni - BERGAMASCA IGT	vol. 12.5%
Riesling, Chardonnay. Giallo tenue con note verdoline. Adatto a carni bianche e formaggi poco stagionati.	