

<i>Menù</i>	<i>Euro</i>
<i>Baccalà mantecato con polenta e olive taggiasche (7)</i>	14,00
<i>Il lavarello incontra il bosco (tartare di lavarello e lamelle di funghi porcini con emulsione di mandorle e semi di zucca) (8)</i>	17,00
<i>"Battuta di Fassona" condita (150 g. cipolla, capperi, acciuga cantabrico, uovo, tabasco, cetrioli, sal de fleur, evo, pepe a mulinello) (1 pane, 3,12)</i>	20,00
<i>Patè di foie gras d'anatra* con pan brioche, composta di cipolle di Tropea e spuma di caramello salato (1,7,12)</i>	18,00
<i>Selezione di formaggi (toma di capra, semuda del lac, latteria 5 e 12 mesi) (7,8,12)</i>	13,00
<i>Bresaola di Bormio, scaglie di parmigiano, cavolo rosso e "sciatt della Valtellina" (1,7,12)</i>	15,00
<i>Zuppa di cipolle gratinata (1 pane,7)</i>	13,00
<i>Malfatti di castagne "gnoc del cugiaa" con finferli (1,3,7,12)</i>	16,00
<i>Pizzoccheri di pasta fresca fatta in casa (1,3,7)</i>	14,00
<i>Pappardelle al ragù di cinghiale (1,3,9,12)</i>	16,00
<i>Agrolotti con crema al parmigiano e tartufo nero estivo (1,3,7,9)</i>	15,00
<i>Polenta "uncia" X 2 p . (X 1 Persona 12,00) (7)</i>	22,00
<i>Lumache trifolate con polenta (1,7,8,12)</i>	22,00
<i>Brasato "cappello di prete" al barbera con polenta (7,9,12)</i>	22,00
<i>Galletto alla diavola con patate fritte crispers (con buccia) (7,10)</i>	20,00
<i>"Gulusun" polenta uncia e ribs costine di maiale cotte in bassa temperatura (7, 10)</i>	20,00
<i>Gran misto alla griglia X 2 persone con patate al forno , cipolla rossa al sale (7) (filetto di manzo, costina , coppa di maiale, galletto, salamella)</i>	60,00
<i>Costolette d'agnello (New Zeland) alla brace, fiore di zucca * (1,3,7)</i>	24,00
<i>Tagliata di scottona x 2 alla brace g. 500 circa con patate al forno (1,7)</i>	54,00
<i>Filetto di manzo in crosta di cacao e caffè con peperoni croccanti e patate al forno (7)</i>	28,00
<i>Insalate miste</i>	7,00
<i>Verdure alla griglia</i>	10,00
<i>Patate al forno</i>	6,00
<i>Coperto</i>	3,00

* Prodotti abbattuti, surgelati o congelati.