

menù **cena**



Tagliere di salumi del Sebino e giardiniera <small>(possibile presenza di latticini e frutta a guscio)</small>	14€
Salmone marinato alle erbe aromatiche ed agrumi, germogli estivi, spuma allo yogurt, olio alla vaniglia e yuzu <small>(4,7,10)</small>	16€
Accostamenti di sapori del Sebino: tre varietà di pescato del giorno marinato, mantecato ed essiccato con polenta <small>(1,4)</small>	17€
Carpaccio di Angus Beef , croccante di Parmigiano, Soncino e pistacchio con dressing al tartufo nero <small>(7,11,13)</small>	17€
Fish & Fiore: Fiore di zucca in pastella e filetto di trota al pan grattato servito con marmellata di pomodoro agrodolce <small>(1,3,4,10)</small>	17€
Spaghetti alla chitarra conditi con puttanesca alle sarde di lago e mollica croccante <small>(4,10)</small>	20€
Maccheroncini al ragout di vitello, toma d'alpeggio e salsiccia <small>(3,7,10)</small>	19€
Tegame di gamberi , cipolline di Ivrea e patate viola arrosto al profumo di salvia e Falangina <small>(4,7,10)</small>	20€

Coperto €4

ALLERGENI

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi
6 Soia | 7 Latte | 8 Sedano | 9 Senape | 10 Anidride solforosa
11 Sesamo | 12 Lupini | 13 Frutta a guscio | 14 Molluschi



menù pranzo 

Tagliere di salumi del Sebino e giardiniera (possibile presenza di latticini e frutta a guscio)	14€
Salmone marinato alle erbe aromatiche ed agrumi, germogli estivi, spuma allo yogurt, olio alla vaniglia e yuzu (4,7,10)	16€
Accostamenti di sapori del Sebino: tre varietà di pescato del giorno marinato, mantecato ed essiccato con polenta (1,4)	17€
Carpaccio di Angus Beef , croccante di Parmigiano, Soncino e pistacchio con dressing al tartufo nero (7,11,13)	17€
Maccheroncini caprese con pomodoro, mozzarella e basilico (1,7)	12€
Spaghetti alla chitarra conditi con puttanesca alle sarde di lago e mollica croccante (4,10)	20€
Panino del giorno farcito con patatine fritte (1,7,13)	12€
Salame di Monte Isola e insalata di melone (1)	12€
Pescato del giorno secondo mercato e i suoi contorni (4)	20€
Crocchette di baccalà , maionese e insalata (1,4)	12€

Coperto €4

ALLERGENI

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi
6 Soia | 7 Latte | 8 Sedano | 9 Senape | 10 Anidride solforosa
11 Sesamo | 12 Lupini | 13 Frutta a guscio | 14 Molluschi



CONTORNI

Verdure di stagione in agrodolce	6€
Patatine fritte	6€
Insalata mista	6€

DESSERT

Gelato artigianale alla vaniglia servito con coulis di fragole fresche (7)	8€
Tortino tiepido di mele e gelato artigianale alla vaniglia (1,3,7)	8€
Mousse al cioccolato bianco , composta di frutti rossi (1,3,7)	8€
Cremoso al cacao e mandorle , crema alle pere (1,7,13)	8€


VINI DOLCI / PASSITI AL CALICE 7€

Moscato d'Asti Zagara
Marchesi di Barolo - Piemonte

I Capitelli
Anselmi - Veneto

Coperto €4

ALLERGENI
1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi
6 Soia | 7 Latte | 8 Sedano | 9 Senape | 10 Anidride solforosa
11 Sesamo | 12 Lupini | 13 Frutta a guscio | 14 Molluschi



MARGHERITA

Pomodoro pelato, fior di latte di Agerola, basilico, olio EVO
(1,7)

10€

BUFALA

Pomodoro pelato, bufala aversana caseificio Cilentana, basilico, olio EVO
(1,7)

11€

ACCIUGHE E CAPPERI

Pomodoro pelato, bufala aversana caseificio Cilentana, acciughe di Cetara, capperi sotto sale, origano BIO, olio EVO
(1,4,7)

13€

MONTISOLA

Crema di finocchio, sarda di Monte Isola, bottarga di coregone, nocciole tostate e olio EVO
(1,4,8)

18€

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro pelato, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto "San Giovanni" az. I Capitelli, funghi champignon, rosmarino, olio EVO
(1,7,10)

15€

CRUDO E STRACCIATELLA

Pomodoro pelato, fior di latte di Agerola, prosciutto crudo "Pio Tosini" stracciatella di Andria caseificio Olanda, olio EVO
(1,7,10)

17€

Coperto €4

ALLERGENI

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi
6 Soia | 7 Latte | 8 Sedano | 9 Senape | 10 Anidride solforosa
11 Sesamo | 12 Lupini | 13 Frutta a guscio | 14 Molluschi

NORMA

Pomodoro pelato, fior di latte di Agerola, melanzana frita, ricotta salata, basilico, olio EVO

13€

(1,7)

NERI

Crema di porro, patate, pancetta "Dalla Giovanna" salumificio I Capitelli, olio EVO al rosmarino

17€

(1,10)

DIAVOLA

Pomodoro pelato, bufala aversana caseificio Cilentana, 'nduja di Spilinga, olive taggiasche, olio EVO

15€

(1,7,10)

MIGOLE E FRIARIELLI

Bufala aversana caseificio Cilentana, migole , friarielli, fiocchi di ricotta fresca, olio EVO

13€

(1,7,10)

FAVOLA

Base focaccia, stracciatella di Andria caseificio "Olanda", mortadella Favola az. Palmieri, granella di pistacchi, olio EVO

17€

(1,7,10,13)