

A N T I P A S T I

Sciatt Valtellinesi

Euro 10,00

Brisaola di Chiavenna

Euro 10,00

Carpaccio di Brisaola con Rucola e Parmigiano Reggiano

Euro 12,00

**Polipo* cotto a bassa temperatura su giardinetto di Valeriana
e Pomodorini**

Euro 12,00

Verietá di Salumi misti della Casa

Euro 10,00

Filetto di Trota in carpione di Verdure del Lago

Euro 10,00

*Prodotto surgelato in base alla disponibilitá

P R I M I P I A T T I

Pizzoccheri** della Valtellina

Euro 10,00

Spaghetti Chitarra alla Carbonara classica

Euro 12,00

Ravioli Sardi** ripieni con Ricotta fresca, Scorza di Limone e Zafferano con riduzione di Pomodoro e Pecorino Sardo

Euro 12,00

Gnocchi** di Patate artigianali al Gorgonzola

Euro 10,00

Agnolotti** al Nero di Seppia ripieni con Trota* di Fiume e Gamberi* con dadolata di Pomodorino fresco Pinoli e Burro d'Alpe

Euro 13,00

Gnocchetti bianchi della Valchiavenna

Euro 10,00

Zuppa di Verdura**

Euro 8,00

Penne selezione De Cecco all'Arrabbiata

Euro 10,00

*Prodotto surgelato in base alla disponibilità

** Prodotto lavorato fresco e Abbattuto di Temperatura

S E C O N D I P I A T T I

Filetto di Manzo al Sassella e Uvetta con Gnocchetti bianchi
della Valchiavenna

Euro 25,00

Stinco di Agnello* brasato alle Erbe con Spinaci Freschi al
Burro d'Alpe

Euro 18,00

Entrecote di Manzo ai Funghi Porcini*

Euro 21,00

Trota di Fiume* intera al Forno con Pomodorini, Patate e
Origano

Euro 16,00

Nodino di Vitello alla Brace con Zucchine spadellate

Euro 18,00

Costine di Maiale cotte al Lavecc con Polenta

Euro 15,00

*Prodotto surgelato in base alla disponibilità

** Prodotto lavorato fresco e Abbattuto di Temperatura

M E N Ú
T R A D I Z I O N A L E

Brisaola della Valchiavenna

Gnocchetti bianchi di Chiavenna

Costine al “Lavecc” con Polenta

Cre moso alla Panna con Braulio

Euro 30,00 a Persona escluso Bevande

*Prodotto surgelato in base alla disponibilità
** Prodotto lavorato fresco e Abbattuto di Temperatura

D O L C I

Semifreddo allo Yogurt* con Frutta di Stagione, Coulisse al
Lampone* e Panna Montata

Euro 6,00

Tortino al Cioccolato* ripieno con Gelato** alla Vaniglia del
Madagascar e la sua Crema*

Euro 6,00

Sorbetto all'Ananas (al Cucchiaino)

Euro 6,00

Cheesecake* fredda ai Frutti di Bosco**

Euro 6,00

Creme Brulee* al Grand Marnier

Euro 6,00

* Prodotto di Produzione propria

** Prodotto surgelato in base alla disponibilità

P I Z Z E

Americana Pomodoro, Mozzarella, Salame dolce, Cipolle	Euro 9,00
Bismark Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Uovo e Parmigiano	Euro 9,00
Braccio di ferro Pomodoro, Mozzarella, Spinaci, Uovo e Parmigiano	Euro 8,50
Bufalina Pomodoro, Mozzarella di Bufala	Euro 9,00
Capricciosa Pomodoro. Mozzarella. Prosciutto. Acciughe Origano Farcitura	Euro 9,50
Calzone liscio Pomodoro. Mozzarella. Prosciutto cotto	Euro 8,00
Calzone farcito Pomodoro. Mozzarella. Farcitura prosciutto Cotto	Euro 9,50
Carciofi Pomodoro, Mozzarella, Carciofi	Euro 8,50
Chips Pomodoro, Mozzarella, Patate fritte*	Euro 9,00
Contadina Pomodoro, Mozzarella, Rucola Parmigiano, Pomodori freschi	Euro 9,50
Crudo Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo	Euro 10,00
Della Casa Pomodoro, Mozzarella, Porcini Bresaola	Euro 11,00
Diavola Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante	Euro 8,00

* Prodotto surgelato

P I Z Z E

Focaccia Olio, Sale, Origano	Euro 5,00
Frutti di Mare Pomodoro, Mozzarella Frutti di Mare*	Euro 10,00
Gamberetti e Rucola Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti e Rucola	Euro 10,00
Gorgonzola Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola	Euro 8,00
Gorgonzola e Mele Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola Mele	Euro 9,50
Italy Pomodoro, Mozzarella, Pomodoro Fresco, Insalata Maionese	Euro 8.50
Margherita Pomodoro, Mozzarella.	Euro 6,00
Marinara Pomodoro, Abbondante Aglio e Origano	Euro 5,50
Melanzane Pomodoro, Mozzarella, Melanzane	Euro 8,00
Napoli Pomodoro, Mozzarella, Acciughe Origano	Euro 8,00
Ortolana Pomodoro, Mozzarella, Zucchine*, Melanzane*, Peperoni*	Euro 9,00
Pancetta e Uovo Pomodoro, Mozzarella, Pancetta e Uova	Euro 9,00
Pomodori freschi Pomodoro, Mozzarella, Pomodori freschi	Euro 8,00

* Prodotto surgelato

P I Z Z E

Porcini Pomodoro, Mozzarella. Porcini	Euro 10,00
Prosciutto Pomodoro Mozzarella.. Prosciutto. cotto	Euro 8,00
Prosciutto e Funghi Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto. Cotto Champignon	Euro 9,00
Pugliese Pomodoro, Mozzarella, Cipolle	Euro 7,50
Quattro Formaggi Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano, Magnocca	Euro 9,00
Quattro Stagioni Pomodoro, Mozzarella, Champignon, Carciofi, Olive, Prosciutto cotto	Euro 9,50
Romana Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe, Origano	Euro 9,00
Romantica Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Magnocca	Euro 9,00
Salsiccia Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia	Euro 8,50
Speck e Gorgonzola Pomodoro, Mozzarella, Speck, Gorgonzola	Euro 10,00
Tirolese Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Speck	Euro 9,50
Tonno Pomodoro, Mozzarella, Tonno	Euro 8,00
Valtellina Pomodoro, Mozzarella, Bresaola	Euro 10,00
Wurstel Pomodoro, Mozzarella, Wurstel	Euro 7,50

* Prodotto surgelato

I N S A L A T E
F O R M A G G I
C O N T O R N I

Caprese Pomodori, Mozzarella di Bufala gr. 250	Euro 12,00
Nizzarda Tonno, Mais Pomodori, Insalata, Mozzarella	Euro 10,00
Mix di Insalate Insalate verdi Noci, Mandorle, Parmigiano, emulsione di Barbabietola	Euro 10,00
Insalata Greca Insalate verdi, Feta, Cipolla rossa, Pomodori, Cetrioli e Olive nere	Euro 10,00
Insalata Mista Pomodori, Insalata verde e Carote	Euro 6,00
Verdure al Vapore Zucchine, Carote e Fagiolini	Euro 5,00
Patate Spadellate al Rosmarino	Euro 6,00
Insalata Verde	Euro 5,00
Patate Fritte	Euro 5,00
Assaggio di Formaggi Bitto, Casera Valtellina, Schimudin e Capra con Miele	Euro 12,00

B E V A N D E

Birra alla spina 20 cl	Euro 3,00
Birra alla spina 40 cl	Euro 4,50
Birra alla spina 100 cl	Euro 9,00
Birra in Bottiglia Ceres, Becks, Heineken, Corona, Analcolica	Euro 4,00
Birra Weiss Paulaner 50 cl	Euro 5,00
Birra Lager Paulaner 50 cl	Euro 5,00
Bibita Bottiglia 33 cl Coca cola, Coca cola zero, Sprite, Fanta	Euro 3,50
Acqua Minerale naturale/gasata 75 cl	Euro 2,50
Acqua Minerale naturale/gasata 50 cl	Euro 1,50
Vino sfuso 100 cl	Euro 8,00
Vino sfuso 50 cl	Euro 5,00
Vino sfuso 25 cl	Euro 3,00
Caffè espresso	Euro 1,50
Caffè Americano	Euro 2,00
Caffe Orzo	Euro 1,50
Tisane	Euro 2,50
Coperto e Pane*	Euro 1,50

ALLERGENI OBBLIGO di evidenziare gli allergeni **DAL 13/12/2014**

ALLERGENI ALIMENTARI <i>(Regolamento CE 1169/2011)</i>	I nostri piatti e bevande che contengono allergeni
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI	Vino Rosso della Casa , Costine al Lavecc Vino Bianco della Casa, Funghi Porcini Filetto al Sassella, Trota in Carpione, Entrecote ai Porcini
ARACHIDI e prodotti derivati	
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Ravioli Sardi, Spaghetti, Gnocchetti Valchiavenna, Agnolotti di Trota e Gamberi Pizzoccheri, Gnocchi di Patate, Penne Arrabbiata, Impasto PIZZA, Caffè orzo , Tiramisù, Spaghetti alla Carbonara
CROSTACEI e prodotti derivati	Gamberetti per Pizza, Agnolotti Trota e Gamberi
FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	Mix di Isalate Agnolotti Trota e Gamberi
LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio	Gnocchetti di Chiavenna, Semifreddo, Sciatt, Pizzoccheri, Filetto al Sassella, Caprese, Insalatona Greca, Nizzarda; Pizza, Gelato alla Panna, Creme Brulee, Mix di Insalate, Tagliata di Manzo, Tiramisù, Patate spadellate, Entrecote ai Porcini, Patate Spadellate
LUPINI e prodotti a base di lupino	
MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco	Polipo, Pizza Frutti di Mare
PESCE e prodotti derivati	Pizza frutti di Mare, Trota in Carpione, Agnolotti Trota e Gamberi, Polipo, Trota al Forno
SEDANO e prodotti derivati	Costine al Lavecc, Filetto al Sassella, Zuppa di Verdura, Stinco di Agnello, Trota in Carpione, Entrecote ai Porcini
SEMI DI SESAMO e prodotti derivati	
SENAPE e prodotti derivati	
SOIA e prodotti derivati	Semifreddo allo Yogurt
UOVA e prodotti derivati	Ravioli Sardi, Pizze Bismark-Panc e Uovo-Braccio di Ferro, Semifreddo Frutti di Bosco, Agnolotti, Gnocchi di Patate, Creme Brulee, Tortino Cioccolato, Spaghetti alla Carbonara, agnolotti Trota e Gamberi