

Legenda:



Crostacei



Pesce



Sedano



Soia



Frutta a guscio



Arachidi



Lupini



Uova



Anidride Solforosa



Senape



Latticini



Glutine



Molluschi



Sesamo



Prodotto surgelato all'origine

La lista completa degli allergeni è disponibile al banco.

In caso di intolleranze o allergie, si prega di comunicarle tempestivamente al personale, così da consigliarvi delle valide alternative.

Di seguito proponiamo due percorsi enogastronomici volti a valorizzare la selezione di materie prime scelte dallo chef, per assaporare un'esperienza completa, di qualità e dai tempi di attesa ridotti.

In abbinamento è previsto un calice di vino selezionato dalla casa a scelta tra rosso, bianco o spumante.

L' ABBINATA VALTELLINESE

45€

Brisaola artigianale del laboratorio Fazari con sciatt e misticanza

Maccheroncini di pasta fresca al ragù di capriolo

Torta meringata monoporzione con salsa alla vaniglia e mango

IL GUARDIANO DEL FARO

45€

Timballo di orata e purea di cipolla rossa di Tropea

Rigatoni al ragù di gamberi del Baltico con crema di latte, pomodorini del sole e bufala

Soufflè con cuore di cioccolato fondente

*Tutti i nostri menù degustazione sono per minimo 2 persone.
Prenotazione vincolata per gruppi superiori alle 8 persone.*

NELL'ATTESA DEGUSTIAMO

*Selezione di formaggi vaccini e caprini
Accompagnati da confetture assortite e miele* 14€

*Tagliere di salumi misti con gnocco fritto
(Coppa Piacentina, Crudo di Parma, Salame felino
e Mortadella IGP con pistacchi)* 18€

ANTIPASTI

-    **L'ANTIPASTO DELL'ORTOLANO** 12€
Mondeghini di verdure in crema di champignon
-    **LA TROPEA VIEN DAL MARE** 16€
Timballo di orata e purea di cipolla rossa di Tropea
-    **IL VIAGGIO DEL SALMONE TRA IL
FORMAGGIO CREMOSO E LA FRUTTA SECCA** 16€
Tartare di salmone con formaggio cremoso e gherigli di noce
-   **LA TRADIZIONE VALTELLINESE** 14€
Brisaola artigianale del laboratorio Fazari con sciatt e misticanza

PRIMI PIATTI

-   **LA ZUPPA DEL CONTADINO** 12€
Zuppa di cipolle e crostoni di pane dorati
-    **LA TRADIZIONE CAMPANA E IL MARE** 16€
Scialatielli ai frutti di mare su passata di ceci
-    **IL BALTICO E IL LATTICINO** 16€
Rigatoni al ragù di gamberi del Baltico con crema di latte, pomodorini del sole e bufala
-   **IL RISOTTO DELLA TRADIZIONE** 18€
(Minimo Per 2 Persone – Attesa 20 Minuti)
Risotto mantecato alla Parmigiana con luganega sfumata in vino rosso
-    **LA PASTA FRESCA DEL CACCIATORE** 18€
Pappardelle all'uovo con ragù di capriolo

SECONDI PIATTI

-   **LA TRIGLIA, IL CROCCANTE E LA VELLUTATA** 20€
Filetto di triglia in crosta di quinoa al forno e vellutata di topinambur
-     **IL FRITTO DEL PESCATORE** 24€
Fritto di calamari e gamberi con verdure pastellate
-   **IL BOCCONE REALE DEL VITELLO** 24€
Guancetta di vitello cotta a bassa temperatura e polenta di farine miste
-    **LA CARNE IN TRADIZIONE** 26€
Filetto di manzo, taglio di qualità superiore, pezzatura 220gr circa
Modalità di Preparazione: Griglia o Pepe Verde o Radicchio e Zola
- IL PRINCIPE DELLA SELVAGGINA** 32€
Filetto di cervo in riduzione di frutti di bosco

DESSERT 7€

Tortino di mele tiepido con salsa di vaniglia e alchechengi

Torta Meneghina profumata al Grand Marnier

Soufflè con cuore di cioccolato fondente

Crema Catalana con frutti di bosco

Sorbetto della casa

Si prega cortesemente di informare il personale di servizio per quanto riguarda le allergie o intolleranze, poichè le basi della pasticceria prevedono un alto numero di allergeni. Si ringrazia per la cortese attenzione.

Coperto
2,50€

Acqua da 0,75l
3€

Bibite da 0,33cl
4€

Caffè
2€

PIZZA CREATIVA

CAPRESE <i>Pomodoro, pomodorini, ciliegine di bufala, songino, olio al basilico</i>	€ 12,00
EUROPEA <i>Mozzarella, pomodorini, ricotta, spinaci, peperoncino, cotto di Praga, salsa yogurt</i>	€ 12,00
SAPORITA <i>Mozzarella, brie, asparagi, pancetta</i>	€ 12,00
FIORE DI ZUCCA <i>Mozzarella, salmone affumicato, fiori di zucca, stracchino, zucchine</i>	€ 14,00
RUSTICA <i>Mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia, funghi freschi</i>	€ 12,00
PORTO CERVO <i>Pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine, stracciatella di bufala</i>	€ 13,00
L'ORTICELLO DI CASA <i>Pomodoro, mozzarella, pomodorini, songino, peperoni, melanzana, stracciatella di bufala</i>	€ 12,00
DA NORD A SUD <i>Mozzarella, mortadella, burrata, granella di pistacchio</i>	€ 15,00

PINSE D'AUTORE

SCAPECE <i>Mozzarella, zucchine, bufala, aceto balsamico</i>	€ 14,00
LATINA <i>Pomodoro, mozzarella, salame, olive taggiasche, salsiccia</i>	€ 13,00
FRESCA <i>Mozzarella, rucola, bufala, pomodorini, basilico</i>	€ 12,00
SALSICCIA E FRIARIELLI <i>Mozzarella, salsiccia, friarelli</i>	€ 13,00
VALSASSINA <i>Mozzarella, robiola, slinzega</i>	€ 14,00
TAGGIASCA <i>Mozzarella, crema di pomodori datterini gialli, bocconcini di piovra, olive taggiasche, basilico</i>	€ 15,00
ITALIANA <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, pomodorini, stracciata di bufala, pesto, basilico</i>	€ 15,00
CARBONARA <i>Mozzarella, tuorlo d'uovo, guanciale, pecorino romano</i>	€ 13,00

PIZZE TRADIZIONALI

Tutte le pizze sono disponibili anche con impasto integrale con la sola aggiunta di 1€
o con impasto pinsa con la sola aggiunta di 2€

MARINARA <i>Pomodoro, aglio, origano</i>	€ 6,00
MARGHERITA <i>Pomodoro, mozzarella</i>	€ 7,00
NAPOLETANA <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	€ 8,00
BUFALINA <i>Pomodoro, mozzarella, bufala</i>	€ 10,00
DIAVOLA <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	€ 8,00
AMERICANA <i>Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte</i>	€ 9,00
VEGETARIANA <i>Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni grigliati</i>	€ 9,00
QUATTRO FORMAGGI <i>Pomodoro, mozzarella, taleggio, grana, zola, brie</i>	€ 10,00
CAPRICCIOSA <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive nere</i>	€ 9,00
QUATTRO STAGIONI <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive nere, funghi champignon</i>	€ 9,00
TONNO E CIPOLLE <i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	€ 9,00
VALTELLINA <i>Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, porcini sott'olio e grana</i>	€ 12,00
SALSICCIA <i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia</i>	€ 9,00
FRUTTI DI MARE <i>Pomodoro, frutti di mare, mozzarella su richiesta</i>	€ 11,00
CRUDO <i>Pomodoro, mozzarella, Crudo di Parma</i>	€ 11,00
SPECK E ZOLA <i>Pomodoro, mozzarella, speck, zola</i>	€ 10,00

FOCACCE

SEMPLICE <i>Olio, origano</i>	€ 6,00
EMILIANA <i>Olio, prosciutto crudo di Parma</i>	€ 9,00

CALZONI

LISCIO <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	€ 8,00
FARCITO <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi</i>	€ 10,00