### Legenda:



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.

#### Impasto delle pizze:

tutte le nostre pizze possono essere realizzate con i seguenti impasti: 1. Farina di **GRANO** integrale 2. Farina di **GRANO** tenero

Alcune preparazioni possono essere preparate ed abbattute in loco ai sensi del Reg. CE 852/853 del 2004

Coperto Birra piccola

2,50€ 4

Acqua da 0,751 Birra media

3€ 6€

Bibita Calice di vino

4€ 5€

Caffè 2€

<sup>\*</sup>i prodotti con l'asterisco sono surgelati all'origine

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

40€



Brisaola della Valchiavenna artigianale del laboratorio Fazari con \*sciatt e misticanza



Pizzocchero alla moda dell'Orsa Maggiore

Dessert dello chef

#### IL GUARDIANO DEL FARO

40€



Rollè di salmone Atlantico, cialda di pane carasau e maionese allo yogurt



Paccheri in crema di pistacchi e julienne di tonno rosso affumicato

Dessert dello chef

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

NELLATTESA DEGUSTIAMO	
Selezione di formaggi caprini e vaccini Con confetture e miele dei campi (Consigliato per 2 persone)	14€
Tagliere di salumi misti Coppa Piacentina, salame felino, brisaola della Valchiavenna, culatta. Con gnocco fritto, la nostra insalata russa e cipolline Borretane (Consigliato per 2 persone)	20€
Trittico di mare Piovra scottata al pesto di rucola, carpaccio di salmone fumè e cubo di tonno rosso in salsa tonnata (Consigliato per 2 persone)	24€
ANTIPASTI	
IL LAVARELLO E L'ORTO Crocchette di lavarello, crema di piselli e brunoise di peperoni agrodolci	18€
IL SALMONE ATLANTICO Rollè di salmone Atlantico, cialda di pane carasau e maionese allo yogurt	16€

Cubo di salame cotto su crema di patate al profumo di tartufo

NON VEGANO, MA VEGETARIANO

Budino di ricotta e cavolfiore su salsa ai tre pomodori

14€

12€

IL MAIALE FA GOLA

#### PRIMI PIATTI

IL RISOTTO RIVISITA LA TRADIZIONE Risotto con filetti di pesce persico (Minimo per 2 persone – Attesa 20 minuti)	18€
IL RISOTTO AL ROSSO DELL'ORTO Risotto in crema di pomodoro, burrata e acciughe del Cantabrico (Minimo per 2 persone - Attesa 20 minuti)	16€
IL MARE E IL PISTACCHIO Paccheri in crema di pistacchi e julienne di tonno rosso affumicato	18€
IL GNOCCO SA DI POLENTA Gnocchi di polenta in ragù di pasta di salame	16€
IL RADICCHIO VA IN FORNO Lasagnetta al radicchio tardivo e robiola della Valsassina	16€

#### **SECONDI PIATTI**

IL SALMERINO VIAGGIATORE Trancio di salmerino al pepe rosa, cime di rapa saltate e crema allo zafferano e curry	24€
IL FRITTO DEL PESCATORE Fritto di calamari e gamberi con verdure pastellate	22€
IL CONIGLIO IN SELLA Sella di coniglio ripiena e patate dell'orto	22€
IL VITELLO A MILANO Cotoletta di vitello alla Milanese con patate sautè	26€
LA CARNE IN TRADIZIONE Filetto di manzo, taglio di qualità superiore, pezzatura 220gr circa Modalità di preparazione: alla griglia o al pepe verde	28€

# PESCATO FRESCO DI MERCATO prezzo al kg Su prenotazione anticipata di almeno una settimana, è possibile concordare con lo chef la degustazione di un pesce fresco da lenza secondo la disponibilità del mercato (Consigliato per almeno 6 persone)

#### **DESSERT 8€**



Semifreddo della casa

Crema Catalana

Millefoglie con pere e cannella

Bavarese al cioccolato con cuore di passion fruit

Frangipane mirtilli e limone

**₩** 🗓 ○ 👂 📱 Montebianco

# **PIZZE CREATIVE**

			CAPRESE Pomodoro, pomodorini, ciliegine di bufala, songino, olio al basilico	12€
[30]			CONTADINA Mozzarella, taleggio, champignon freschi, pancetta	12€
			TRENTINO – LOMBARDIA Mozzarella, zola, mele, noci	12€
			FIORE DI ZUCCA Mozzarella, salmone affumicato, fiori di zucca, stracchino, zucchine	14€
[] [50 <sub>2</sub> ]			SELVAGGIA Mozzarella, fichi, petto d'oca affumicato, aceto balsamico	15€
W W			PORTO CERVO Pomodoro, mozzarella, gamberetti*, zucchine, stracciatella di bufala	13€
			L'ORTICELLO DI CASA Pomodoro, mozzarella, pomodorini, songino, peperoni, melanzana, stracciatella di bufala	12€
			DA NORD A SUD Mozzarella, mortadella, burrata, granella di pistacchio	15€
			TONNO E CIPOLLE 2.0 Mozzarella, tonno affumicato, composta di cipolle, cipolla croccante e cipolla di Tropea agrodolce	15€
		*	PINSE D'AUTORE	
			SCAPECE Mozzarella, zucchine, bufala, aceto balsamico	14€
			LATINA Pomodoro, mozzarella, salame, olive taggiasche, salsiccia	13€
			FRESCA Mozzarella, rucola, bufala, pomodorini, basilico	12€
			SALSICCIA E FRIARIELLI Mozzarella, salsiccia, friarelli	13€
			TARTUFATA Mozzarella, prosciutto cotto tartufato, stracciata di bufala, erba cipollina, olio al tartufo	15€
			TAGGIASCA Mozzarella, crema di pomodori datterini gialli, bocconcini di piovra, olive taggiasche, basilico	15€
			ITALIANA Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, pomodorini, stracciata di bufala, pesto, basilico	15€
			AMATRICIANA Pomodoro, Mozzarella, cipolla, pecorino, guanciale	13€
			MILANESE Mozzarella, salsa allo zafferano, salsiccia, amaretto sbriciolato	14€

# PIZZE TRADIZIONALI

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

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