

*Cominciamo con - Let's start with*

***Baccalà alla pizzaiola***  
*Cod fish in "Pizzaiola art"*  
€ 24,00

***Cappuccino di patate e seppie***  
*Potatoes cream "Cappuccino" with cuttle-fish*  
€ 25,00



***Fonduta di formaggi di malga, uovo pochè e tartufo nero***  
*Alpine cheese fondue, poached egg and black truffle*  
€ 39,00

***Carpaccio di gamberi con Burrata e limone confit***  
*Shimps carpaccio served with "Burrata" cheese and lemon confit*  
€ 35,00



***Carciofi crudi e cotti, formaggio di malga stagionato e vermouth***  
*Raw and cooked artichokes, seasoned alpine cheese and vermouth sauce*  
€ 24,00

## *Pasta e Zuppe - Pasta and Soups*

### *Pasta, fagioli e scampi*

*Pasta beans and scampi*

€ 30,00

### *Pennetta artica*

*Artic penne with salmon*

€ 25,00

### *Canederlo di gamberi e lumache di vigna*

*Shrimp dumpling with organic snails*

€ 32,00

### *Raviolo aperto con guazzetto di vongole e crudo di pesce*

*Home made Raviolo with clams soup and raw fish*

€ 38,00



### *Risotto ai funghi e formaggio di malga*

*Risotto with mushrooms and alpine cheese*

€ 23,00

*Dalla Terra e dal Fiume*  
*From the Land and the River*

*Filetto di trota salmonata alla mugnaia con carciofi arrosto*  
*Salmon trout fillet meuniere with roasted artichoke*  
€ 30,00

*Catalana di pesce e crostacei*  
*Sea food "Catalana" style*  
€ 52,00

*Triglia in civet*  
*Red mullet in "civet style"*  
*(with onion and potatoes)*  
€ 28,00

*Mezzo galletto alla griglia con verdure e salsa barbeque*  
*Grilled half Cockerel with vegetables and barbeque sauce*  
€ 26,00

*Tagliata di manzo e salsa al Porto*  
*Sliced of beef steak and "Porto wine" sauce*  
€ 36,00

"Si prega gentilmente di avvisare lo staff in caso di allergie o intolleranze alimentari"  
"Please inform us in case of allergies or food intolerances"



Questo simbolo indica piatti vegetariani  
This icon indicates vegetarian plates

€ 6,00 servizio/cover charge