



ANTIPASTI

- # **Tonno** Tataki al sesamo, salsa maracuja e verdura croccante *1-4 € 20.00
- # **Acciughe del Mar Cantabrico** in olio EVO con crostini e burro 1-4-7 € 10.00
- Polenta** al saraceno, formaggio e lardo 7 € 10.00
- # **Crescentina calda, Prosciutto crudo di Parma "Pelacci", Casera e fico caramellato** 1-7 € 18.00
- # **Selezione salumi Brambilla x 2 PERSONE** € 28.00
Prosciutto di Parma "Pelacci" 24 mesi, Pancetta del Cav. Boschi, Salame Mantovano, Bresaola o prosciutto di Praga
Caciotta morbida Errebi, Bella Lodi riserva Oro, Verdura in agrodolce, Grissini stirati all'acqua e/o Pinsa romana 1.7.-12
- Fritto da condividere** € 8.00
Olive all'ascolana, Aperipasta alla carbonara, Panzarotto Margherita, Gambero in pasta fillo *1-7-8-12



PRIMI PIATTI

- # **Spaghetti grossi ruvidi trafilati al bronzo (cottura 14 minuti)** € 22.00
con vongole veraci, gamberi e uova di pesce *1-2-4-12
- # **Risotto Carnaroli azienda Fedeli** con pesce persico dorato, limone e salvia *1-3-7-12 € 20.00
- Risotto Carnaroli azienda Fedeli** alla monzese 7-12 € 13.00
- Risotto Carnaroli azienda Fedeli** casera, funghi porcini e la sua polvere 7-12 € 15.00
- Pizzoccheri alla valtellinese** *1-7-12 € 15.00
- # **Mezzi paccheri** olio, aglio, acciughe del cantabrico e crostini di pane *1-4-7 € 13.00

SECONDI PIATTI

# Riccioli di Calamari fritti con gambero e verdura frita *1-2-4	€ 22.00
Lavarello dorato alla salvia e verdure grigliate 4-7-12	€ 20.00
6 Gamberi imperiali alla griglia con verdure grigliate *2	€ 20.00
Gamberi in zuppetta tandoori e polenta morbida *2	€ 20.00



Burgher di manzo	€ 23.00
battuta a coltello su rosti di patate, fonduta di taleggio e uovo in cereghin 7,12	
Tagliata di Scottona	€ 25.00
sulla pietra olio e rosmarino con salsa, Sale in fiocco e verdure grigliate 3-10	
Cotoletta - Costoletta di vitello impanata con patatine fritte 1-3	€ 23.00

Formaggio Caprino stagionato della Valsassina con olio e pepe nero 7 € 5.00

Formaggio Caciotta morbida ErreBi, **Casera Dop**, **Bella Lodi Riserva Oro** € 8.00
e le nostre Confetture 7-10-12

Patatine fritte € 3.00 - Verdure grigliate € 5.00 - Insalata mista € 5.00

Coperto € 3.00 - Coperto piscina € 5.00
(Supplemento musica al sabato € 5.00)

a richiesta piatto disponibile **senza glutine** apportando modifiche agli ingredienti
Per varianti e/o piatti senza glutine potrà essere richiesto un piccolo supplemento

Alcuni prodotti vengono trattati e abbattuti a -36° e conservati a -18° per garantire
la naturale freschezza e salubrità

*Surgelato



Menu bambino	# Pasta, Patatine fritte, Bibita	€ 13.00
fino 10 anni 1-3-7	# Pasta, mini Cotoletta, Patatine, Bibita	€ 15.00

0.75 AQUachiarata acqua ultra-filtrata	€ 3.00
Acqua San Bernardo	€ 3.00
Caffè	€ 2.00
Bibita	€ 3.00
Birra piccola Heineken alla spina	€ 4.00
Birra media Heineken alla spina	€ 6.00
Birra Menabrea - Ambrata	€ 6.00
Gin Tonic	€ 8.00
Aperol Spritz	€ 5.00

Calice di vino 10 cl	€ 3.00
Calice di vino Selezione da	€ 4.00
Calice Prosecco del Veneto	€ 4.00
Calice Prosecco di Valdobbiadene	€ 5.00
Bottiglia di vino da	€ 15.00
1/4 vino	€ 4.00
1/2 vino	€ 8.00
1/4 prosecco	€ 5.00
1/2 prosecco	€ 10.00
Limoncello	€ 3.00
Amaro, grappa, Mirto	€ 4.00

Allergeni:

- 1 cereali
- 2 crostacei
- 3 uova
- 4 pesce
- 5 arachidi
- 6 soia
- 7 latte
- 8 frutta a guscio
- 9 sedano
- 10 senape
- 11 sesamo
- 12 anidride solforosa
- 13 lupini
- 14 molluschi

Per i Vini richiedi la carta Vini