



PRIMA PORTATA (PIATTO UNICO) - TRIS DI:

CROSTINI CON PATE DI LAGO E LA SUA BOTTARGA 1-4-7

_

Roasted bread with local fish patè

MISSOLTINO 49

-

Salted and sundried lake fish

CARPIONATA DI LAGO 1-4-9

Panfried local fish fillets and marinated with vinegar, white wine and fresh season vegetables

SECONDA PORTATA:

RISOTTO SOTTOVENTO 4-7-9-12

-

Typical local dish; it's a combination of plain risotto topped with marinated local perch fillets

Menu Valtellina 🗢 🖘

PRIMA PORTATA (PIATTO UNICO) - MIX DI:

BRUSCHETTA AL POMODORO 1

-

Roasted bread with fresh tomato and basil

SLINZEGA E FIOCCO 12

_

Local cured meat

SECONDA PORTATA:

CONTROFILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO

Grilled beef steak with baked potatoes

Menu con caffè, acqua e coperto Menu with water, coffee and service charge

Euro 30 // menu Lago di Como Euro 35 // menu Valtellina



Centipasti

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI 12-7-4-1-9-7



Fiocco [tipico prosciutto crudo della Valtellina], mozzarella di bufala, tortino vegetariano, squartone, carpione di lago*

Cured ham, cow buffalo mozzarella, grilled vegetables with malted cheese, squartone [salted and sundried lake] and marinated local fish Euro 14.00

DEGUSTAZIONE DI LAGO 1-4-7-9



Carpionata di lago*, crostini con patè di lago, missoltino

Marinated lake fish, roasted bread with local fish patè, salted and sundried lake fish Euro 14.00

MISSULTIN 1-4







Storico piatto di pesce del nostro lago a base di agoni salati ed essiccati al sole, serviti grigliati e accompagnati da pane tostato e pomodori concassè

Salty and sun-dried local fish [shad] served with toasted bread and tomato concassé Euro 14.00

CARPIONATA DI LAGO 1-4-9





Filetti di pesce * del nostro lago saltati in padella e marinati con aceto, vino bianco e verdure secondo la tradizione

Fresh lake fish cooked, marinated with vinegar, white wine and fresh season vegetables Euro 13.00

BRUSCHETTE DI LAGO 1-4-7 Bruschette al patè di lago*





Bruschettas with lake fish patè Euro 9.00

TARTARE DI MARE 1-4-12



Pesce fresco* tagliato a coltello, servito crudo e insaporito con scalogno, cetriolini, capperi, acciughe, prezzemolo, olio e limone

Raw freshly chopped fish fillett with shallot, gherkins, cappers, anchovies, parsley, lemon and olive oil Euro 17.00

BRUSCHETTE MISTE 1-4-7





Bruschette al pomodoro e al patè di lago*

with tomatoes and lake fish patè Euro 7.00

TORTINO VEGETARIANO 7



Composizione di verdure grigliate e aromi con scamorza affumicata, leggermente scottata in forno

Grilled vegetables with melted cheese Euro 10.00

SALUMI DELLA VALTELLINA 12





Fiocco - tipico prosciutto crudo, Slinzega - bresaoletta nostrana

Cured ham and bresaola (cured beef) Euro 12.00



Primi piatti

RISOTTO SOTTOVENTO 4-7-9-12







Risotto mantecato con burro e formaggio, ricoperto da filetti di persico* marinati con pepe rosa, timo e vino bianco, al profumo di limone

Typical local dish; it's a combination of plainRisotto topped with local perch fillets marinated Euro 14.00

LA BOTTARGA 1-4







Trenette saltate in padella con olio, aglio, prezzemolo, peperoncino, pomodoro fresco e bottarga di lago

Linguini with garlic, lake fish bottarga and fresh tomatoes Euro 13.00

PASTA FRESCA AL PROFUMO DI LAGO 1-4-9







Pasta fresca con una delicata salsa a base di pomodoro fresco, filetti di pesce di lago*, aglio, scalogno, bottarga e timo

Homemade pasta with local fish and fresh tomato sauce Euro 13.00

TRENETTE CON GAMBERI 1-2-9





Trenette saltate in padella con gamberi* flambati al brandy con salsa di curry, curcuma e lenticchie (aglio, scalogno e peperoncino nel soffritto)

Prawns trenette with curry lentil sauce Euro 14.00

RISOTTO CICORIA E ZOLA 7-9





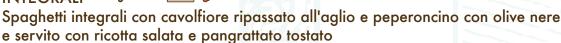
Risotto con cioria brasata, pomodori secchi e mantecato con gorgonzola, burro, grana e pepe nero

Risotto with braised cioria, sundried tomatoes and creamed with gorgonzola, butter, parmesan and black pepper Euro 13.00

INTEGRALI 1-7-9







Wholemeal spaghetti with cauliflower sautéed with garlic and chilli pepper with black olives and served with salted ricotta and toasted breadcrumbs Euro 10.00

CARBONARA DI ZUCCA 1-7-9





Pasta fresca con guanciale, crema di zucca, pepe nero e scaglie di pecorino

Fresh pasta with bacon, pumpkin cream, black pepper and pecorino cheese Euro 13.00

ZUPPA DEL GIORNO 🎉 Zuppa del giorno



Soup of the day Euro 7.00



Secondi piatti

TERRACOTTA DI LAGO 1-4

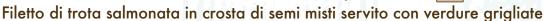


Filetti di pesce di lago*,bottarga, aglio e scalogno in salsa di pomodoro, gratinati con pane carasau

Lake whitefish, bottarga, garlic and shallot in tomato sauce gratinated with sardinian dried bread Euro 18.00

FILETTO DI TROTA IN CROSTA DI SEMI 4-11





Salmon trout fillet in a mixed seed crust served with grilled vegetables Euro 17.00

SPADA ALLA GRIGLIA 48



Filetto di spada* alla griglia servito con insalata di radicchio, uvetta e pinoli al balsamico

Grilled swordfish served with radicchio salad, raisins and pine nuts with balsamic vinegar Euro 19.00

COLONNE DI GAMBERI 2-11



Spiedini di gamberi* serviti con zucchine grigliate

Prawns brochettes served with courgettes Euro 24.00

CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA





Controfiletto di manzo, marinato in olio e spezie, grigliato e servito con patate al forno

Grilled beef entrecote steak, served with potatoes Euro 22.00

CONTROFILETTO ALLO ZOLA 1-7-9





Controfiletto di manzo alla griglia finita con salsa al gorgonzola e servita con patate al forno

Grilled beef entrecote steak in blue cheese sauce served with potatoes Euro 23.00

IL ROSA AL VERDE 1-9-10







Filetto di suino* grigliato, insaporito con salsa alla senape e pepe verde ed accompagnato da patate al forno

Grilled pork fillet in green pepper and mustard sauce served with potatoes Euro 17.00



Contorni

VERDURE ALLA GRIGLIA Verdure alla griglia

Grilled vegetables Euro 6.00

SFORMATO DI PATATE Sformato di patate

Potato flan Euro 4.50



Mix salad Euro 4.50











Dolci

TORTINO AL CIOCCOLATO 1-3-7 Tortino dal bollente cuore di cioccolato...

Hot baked rich chocolate cake
Euro 7.00 // attesa 20 min

BRULÈ DI PERE 1-3-8-12

Ventaglio di pere sciroppate e amaretti ricoperto da una crema di mascarpone allo zabaione, caramellato

Pears in syrup, amaretti biscuits, covered with a cream of eggnog mascarpone and caramelized

Euro 6.00

SFOGLIATINE 1-7

Con panna, yogurt e salsa ai frutti di bosco

Puff pastry with yogurt and mix barries sauce Euro 6.00

DOLCE DEL PASTICCERE
Un dolce preparato per voi dal nostro pasticcere

Dessert of the day!

ANANAS AL MARASCHINO Ananas con maraschino

Pineapple with maraschino Euro 5.00



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

SOTTOVENTO

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3. Uova e prodotti a base di uova.
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolo.
- 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10. Senape e prodotti a base di senape.
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

LEGENDA



Locale



Carne



Vegetariano





Piccante



Asporto

^{*}Esauriti i prodotti freschi lo chef utilizzerà prodotti surgelati. If fresh ingredients finish, we will use frozen ones.



Esperitivi

SPRITZ

Euro 5.00

AMERICANO

Euro 7.00

NEGRONI

Euro 7.00

CUBA LIBRE

Euro 7.00

GIN TONIC

Euro 7.00

VODKA TONIC

Euro 7.00

GIN LEMON

Euro 7.00

MOJITO

Euro 7.00

SPECIAL COCKTAIL

Chiedi al nostro Barman per le sue specialità

Ask to our Bartender for his special cocktails Euro 10.00/12.00

CAMPARI SODA

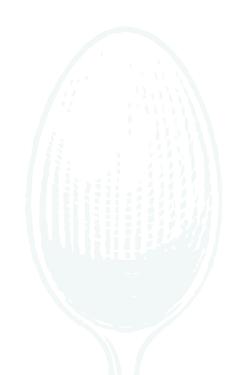
Euro 3.00

CRODINO

Euro 3.00

COCKTAIL ANALCOLICO

Euro 6.00







Birre/Beer

ARTIGIANALE GAINA | 0,33 L Indian Pale Ale 6.0° Euro 6.00

ARTIGIANALE BLOND | 0,33 L Belgian Blond Ale 4.4° Euro 6.00

WELTENBURGHER KLOSTER | 0,50L Pils bassa fermentazione 4.9°

Pils bottom-fermented 4.9° Euro 7.00

WELTENBURGHER KLOSTER 1050 | 0,50L Speciale bassa fermentazione 5.5°

Special bottom-fermented 5.5° Euro 7.00

NASTRO AZZURRO Lager 5.1° Euro 4.00

BIRRA MORETTI Lager 4.6° Euro 4.00





Sparkling Wines/Bollicine

FRANCIACORTA MILLESIMATO BRUT 2018

Cantina: La Montina | Lombardia 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero Euro 40.00

FRANCIACORTA NEFERTITI PAS DOSÈ

Cantina: Vezzoli | Lombardia 100% Chardonnay Euro 41.00

LANGHE MILLESIMATO PAS DOSÈ

Cantina: Contratto | Piemonte 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay Euro 36.00

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Cantina: La Montina | Lombardia 75% Chardonnay, 25% Pinot Nero Euro 33.00

LEVII TRENTO DOC EXTRA BRUT

Cantina: Levii | Trentino Alto Adige 100% Chardonnay Euro 27.00

FRANCIACORTA SATÈN

Cantina: Vezzoli | Lombardia 100% Chardonnay Euro 34.00

FRANCIACORTA SATÈN

Cantina: La Montina | Lombardia 100% Chardonnay Euro 35.00

FRANCIACORTA BRUT ALMA GRAN CUVÉE

Cantina: Bellavista | Lombardia 79% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 1% Pinot Bianco Euro 45.00

FRANCIACORTA 1° CUVÉE BRUT

Cantina: Monterossa | Lombardia 85% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 5% Pinot Bianco Euro 36.00

FRANCIACORTA ROSÈ EXTRA BRUT

Cantina: LA Montina | Lombardia 85% Pinot Nero, 15% Chardonnay Euro 37.00

FRANCIACORTA ROSÈ DEMI-SEC

Cantina: La Montina | Lombardia 40% Chardonnay, 60% Pinot Nero Euro 32.00

FRIPON

Cantina: Cave Mont Blanc | Valle d'Aosta 100% Prièé Blanc Euro 24.00

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG RUGE

Cantina: Ruge | Veneto 100% Glera Euro 24.00

PROSECCO DOC BRUT ROSÈ MILLESIMATO

Cantina: Ruggeri | Veneto 85% Glera, 15% Pinot Nero Euro 21.00

PROSECCO DOC EXTRA DRAY

Veneto 100% Glera

Euro 18.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.00

Vini bianchi / White Wines Lepiccole/Small bottle

SOTTOVENTO

PROSECCO SUPERIORE GIALL'ORO VALDOBBIADENE DOCG

Cantina: Ruggeri | Veneto | 100% Glera

375ml Euro 15.00

CAYEGA ROERON ARNEIS DOCG

Cantina: Tenuta Carretta | Piemonte | 100% Arneis

375ml Euro 14.00

I FRATI DOC

Cantina: Cà dei Frati | Lombardia | 100% Turbiana

375ml Euro 15.00

GEWÜRZTRAMINER DOC

Cantina: La Vis | Trentino | 100% Gewürztraminer

375ml Euro 15.00

VERMENTINO CRIZIA DOCG

Cantina: Atlantis | Sardegna | 100% Vermentino

500ml Euro 17.00

Vini bianchi / White Wines 750ml

VERMENTINO DI SARDEGNA I FIORI DOC

Cantina: Pala | Sardegna | 100% Vermentino Euro 23.00

INSOLIA EVRÒ DOP "BIO"

Cantina: Rallo | Sicilia | 100% Insolia

Euro 21.00

INFINITO GRILLO SICILIA DOC

Cantina: Vaccara | Sicilia | 100% Grillo

Euro 21.00

CATARATTO-ZIBIBBO IGT "BIO"

Cantina: Vaccaro | Sicilia | 70% Cataratto, 30% Zibibbo

Euro 19.00

CRITONE IGT

Cantina: Librandi | Calabria | 90% Chardonnay, 10% Souvignon Blanc

Euro 20.00

CHARDONNAY TORMARESCA IGT

Cantina: Tormaresca, Antinori | Puglia | 100% Chardonnay

Euro 21.00



IL PRELIMINARE IGT

Cantina: Cantine del Notaio | Basilicata | 30% Aglianico, 30% Chardonnay, 20% Moscato, 20% Malvasia

Euro 22.00

FALANGHINA DOP "JANARE"

Cantina: La Guardiense | Campania 100% Falanghina

Euro 20.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

PECORINO TERRE DI CHIETI IGP

Cantina: Tenuta Ulisse | Abruzzo 100% Pecorino Euro 24.00

PASSERINA TERRE DI CHIETI

Cantina: Tenuta Ulisse | Abruzzo

100% Passerina Euro 22.00

UNBIANCO IGT

Cantina: Società agricola terre di Serrapetrona Abruzzo | 50% Pecorino, 50% Sauvignon Euro 21.00

VERDICCHIO DI MATELICA DOC "BIO"

Cantina: Colle Stefano I Marche 100% Verdicchio di Matelica Euro 22.00

PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC "BIO"

Cantina: Az. Agricola Vio Giobatta Euro 25.00

COLLIO STARE BRAJDE DOC

Cantina: Muzic | Friuli Venezia-Giulia Tocai, Friulano, Malvasia Istriana e Ribolla Gialla

Euro 31.00

GHEWURZTRAMINER DOC DAMIAN

Cantina: Kornell | Alto Adige 100% Gewürztraminer

Euro 26.00

PINOT BIANCO EICH

Cantina: Kornell | Alto Adige 100% Pinot Bianco Euro 24.00

PINOT GRIGIO DOC

Cantina: Lavis | Trentino 100% Pinot Grigio Euro 21.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

SOAVE DOC "DOC"

Cantina: Suavia | Veneto 70% Garganega, 30% Trebbiano di Soave e Chardonnay Euro 22.00

ROERO ARNEIS DOCG

Cantina: Az. Agr. Morra Stefanino | Piemonte 100% Arneis Euro 19.00

LIETO ROMORE

Cantina: Orsini | Piemonte 100% Moscato Bianco Euro 24.00

PINCIANELL IGT

Cantina: Terrazze di Montevecchia | Lombardia Sauvignon e Viognier Euro 23.00

MUNCIAR

Cantina: Terrazze di Montevecchia | Lombardia Sauvignon e Viognier Euro 28.00





Vini rosè/Rosè Wines

CHIARO DI STELLE ISOLA SEI NURAGHI IGT

Cantina: Pala | Sardegna | Blend, Uve autoctone dell'Isola

Euro 22.00

CALAFURIA NEGRAMARO SALENTO IGT

Cantina: Tormaresca, Antinori | Puglia | Selezione di Negramaro Euro 20.00

IL ROGITO IGT ROSATO

Cantina: Cantine del notaio | Basilicata | 100% Aglianico del Vulture Euro 25.00

CERASUOLO IGP

Cantina: Tollo | Abruzzo | 100% Uve Montepulciano d'Abruzzo Euro 18.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50





Vini rossi/Red Wines Lepiccole/Small bottle

CHIARAMONTE NERO D'AVOLA DOC

Cantina: Firriato | Sicilia | 100% Nero d'Avola

375 ml Euro 14.00

SAN JACOPO CHIANTI CLASSICO DOCG

Cantina: Castello Vicchiomaggio | Toscana | 100% Sangiovese

375 ml Euro 15.00

TEROLDEGO IGT

Cantina: Lavis | Trentino | 100% Teroldego

375 ml Euro 14.00

BOTONERO IGT

Cantina: Mamete Prevostini | Lombardia | 100% Nebbiolo

500 ml Euro 17.00

Vini rossi/Red Wines 750 ml

VERNACCIANERA SPUMANTE DOCG

Cantina: Società Agricola Terre Di Serrapetrona | Marche | 100% Vernaccia Nera

Euro 23.00

TOSCANA ROSSO IGT "GRIFI"

Cantina: Avignonesi | Toscana | 50% Sangiovese 50% Cabernet Sauvignon

Euro 44.00

BOLGHERI ROSSO DOC PIEVI

Cantina: Fabio Motta | Toscana | 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Sangiovese

Euro 26.00

CHIANTI CLASSICO RISERVA IL GRIGIO DOCG

Cantina: San Felice | Toscana | 100% Sangiovese

Euro 28.00

LAMBRUSCO VENTURINI BALDINI DOC "BIO"

Cantina: Marchese Manodori | Emilia Romagna | 30% Lambrusco Marani, 30% Lambrusco Salamino, 20% Lambrusco Maestri, 20% Lambrusco Grasparossa

Euro 20.00

PINOT NERO DOC

Cantina: Tramin | Alto Adige | 100% Pinot Nero

Euro 28.00

SCHIOPPETTINO DOC

Cantina: Vignaiuoli Toti | Friuli Colli Orientali | Schioppettino,

vitigni a bacca nera autorizzati in Friuli-Venezia Giulia

Euro 23.00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Cantina: Valpantena | Veneto | Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Euro 42.00





VALPOLICELLA DOC

Cantina: Corte Figaretto | Veneto | Corvina, Rondinella, Molinara, Oseleta,

Corvinone e Croatina

Euro 20.00 | Bicchiere/Glass Euro 4.50

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

Cantina: Roccolo Grassi | Veneto | Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina Euro 33.00

BARBARESCO CÀ NOVA DOCG

Cantina: Traversa | Piemonte | Nebbiolo della sottovarietà "Michet" lampia "Rosè" Euro 40.00

BARBARESCO BERNARDOT 2007 CERETTO

Cantina: Ceretto | Piemonte | Nebbiolo

Euro 90.00

BAROLO MONFALLETTO DOCG

Cantina: Cordero di Montezemolo | Piemonte | Nebbiolo 100%

Euro 52.00

LA TRIDESCA BARBERA DEL MONFERRATO DOC

Cantina: Orsini | Piemonte | 100% Barbera

Euro 22.00

BARBERA D'ASTI DELL'ORSO DOCG

Cantina: Orsini | Piemonte | 100% Barbera

Euro 24.00

CABANÈ LANGHE DOC

Cantina: Povero | Piemonte | Cabernet Sauvignon, Barbera, Nebbiolo Euro 25.00

PINCIANELL IGT

Cantina: Terrazze di Montevecchia | Lombardia | 85% Syrah, 15% Merlot Euro 23.00

MAZER DOCG

Cantina: Nino Negri | Lombardia | 100% Chiavennasca (Nebbiolo) Euro 31.00

SERÌZ IGT

Cantina: La Costa | Lombardia | 70% Merlot, 30% Syrah Euro 28.00



Cinalcolici

ACQUA 1 L Euro 3.00

COCA COLA 0.33 CL Euro 3.50

COCA COLA ZERO 0.33 CL Euro 3.50

SPRITE 0.33 CL Euro 3.50

ARANCIATA 0.33 CL Euro 3.50

LEMONSODA 0.20 CL Euro 3.50

TONICA 0.20 CL Euro 3.50

SUCCO ALLA PESCA Euro 3.50

SUCCO ALL'ALBICOCCA Euro 3.50

THE ALLA PESCA Euro 3.50

THE AL LIMONE Euro 3.50

Liquori e caffetteria

DISTILLATI Euro 5.00

DISTILLATI SPECIALI Euro 7.00 - 10.00

AMARI Euro 3.50

AMARI SPECIALI Euro 5.00

GRAPPE Euro 5.00

GRAPPE SPECIALI Euro 7.00

ESPRESSO Euro 2.00

CAPPUCCINO Euro 3.00

THE / TISANE Euro 3.00



UTILITIES

Disponibile per eventi e cerimonie for groups

Special menu ad hoc suggested

Taxi & taxi boat

Ask for taxi or taxi boat for groups too

Convenzioni con b&b e alberghi della zona

Partnership with local b&b and hotels

Pranzo menù turistico (lun-ven esclusi festivi) Primo | secondo | acqua | caffè

Touristic lunch menu (mon-fri)

Euro 15

Coperto

Service

Euro 2,50

Tutte le carte di credito accettate

All credit cards accepted

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione.

For any information on substances and allergens you can consult the appropriate documentation.

