

PASTA* FRESCA

Tagliatelle all'uovo al ragù	€ 14,00
Tagliatelle all'uovo con pesto ligure DOP	€ 13,00
Tagliatelle all'uovo con burro e salvia	€ 12,00
Gnocchi di patate con pomodoro e basilico fresco	€ 12,00
Gnocchi di patate con fonduta	€ 13,00
Raviolini al sugo di arrosto	€ 14,00
Raviolini con riduzione al barbera	€ 13,00

INSALATE

SONCINO	Insalata soncino con pere abate, noci, uva nera e caprino	€ 12,00
ICEBERG	Insalata iceberg con pomodori ciliegino, filetti di tonno e mozzarella di bufala campana DOP	€ 12,00
CAESAR	Insalata iceberg con pollo* alla piastra, crostini, edamer e salsa Caesar	€ 12,00
CROCCANTE	Insalata mista, pomodori secchi, ceci croccanti, crostini, grana in scaglie e mandorle a lamelle	€ 10,00

TAGLIERI

Bresaola della Valtellina IGP con crudité di verdure, vinaigrette agli agrumi, scaglie di grana e focaccia*	€ 14,00
Prosciutto crudo con focaccia* e pomodori ciliegino	€ 12,00
Salumi e formaggi assortiti accompagnati con miele e focaccia*	€ 14,00
Salumi assortiti accompagnati con focaccia*	€ 14,00
Formaggi assortiti accompagnati con miele e focaccia*	€ 14,00

SECONDI*

Bocconcini croccanti di pollo con salse	€ 8,00
Tondo di salsiccia alla piastra, con patatine fritte e insalata	€ 12,00
Sovracosce scelte di pollo alle erbe, con patatine fritte e insalata	€ 12,00
Milanese di pollo e patatine fritte	€ 10,00
Hamburger con patatine e insalata o crudité	€ 12,00

APPETIZER E CONTORNI

Patate al forno	€ 6,00
Olive ascolane	€ 6,00
Verdure pastellate	€ 6,00
Mozzarelline panate	€ 6,00
Patatine fritte con salse	€ 6,00

PER I PIÙ PICCOLI

Tagliatelle* all'uovo con sugo di pomodoro e basilico fresco	€ 7,00
Piatto di prosciutto cotto Alta Qualità	€ 5,00

DOLCI

Torta* della settimana	€ 5,00
Pannacotta*	€ 5,00

BEVANDE

Acqua minerale naturale, frizzante	€ 1,50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Chinotto, Aranciata, Limonata	€ 3,50
Tè freddo (pesca/limone), Acqua tonica	€ 3,50
Tè verde, Succo mirtillo, Succo ananas, Crodino	€ 4,00
Succhi di frutta BIO	€ 3,50

SPREMUTE

Spremuta di arancia fresca	€ 3,50
Spremuta di arancia fresca e limone	€ 4,00

BEVANDE ALCOLICHE

Ruchè di Castagnole DOCG	calice € 7,00	bottiglia € 30,00
Nebbiolo d'Alba DOC	calice € 7,00	bottiglia € 32,00
Barbera d'Alba BIO DOC	calice € 7,50	bottiglia € 33,00
Sauvignon DOC	calice € 7,50	bottiglia € 28,00
Roero Arneis DOCG	calice € 7,50	bottiglia € 32,00
Prosecco extra Dry BIO	calice € 6,00	bottiglia € 30,00
Altalanga DOCG	calice € 10,00	bottiglia € 48,00

(Tutti i vini contengono solfiti - vedi tabella allergeni)

Birra Castello La Decisa	€ 6,00
Birra Dolomiti Pils 33 cl	€ 7,00
Birra Dolomiti Rossa Doppio Malto 33cl	€ 8,00
Birra San Michele La Valchiria 33 cl	€ 9,00
Cocktail analcolico	€ 6,00
Aperol Spritz, Americano	€ 7,00
Vermouth Rosso / Aperol / Bitter	€ 5,00
Amaro San Simone / Sambuca	€ 4,00
Grappa barricata morbida / bianca secca	€ 5,00
Altri Cocktail / Liquori	€ 6,00/ € 8,00

*Prodotti surgelati **Materie prime / Prodotti sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco

FRESH PASTA*

Egg tagliatelle with tomato and meat sauce	€ 14,00
Egg Tagliatelle with ligurian pesto (Traditional Ligurian Food Product)	€ 13,00
Egg tagliatelle with butter and sage sauce	€ 12,00
Potato gnocchi with tomato sauce and fresh basil	€ 12,00
Potato gnocchi with cheese fondue	€ 13,00
Raviolini with roasted meat sauce	€ 14,00
Raviolini with red wine sauce	€ 13,00

SALADS

SONCINO	Soncino with Abate pears, walnuts, black grapes and goat's cheese	€ 12,00
ICEBERG	Iceberg lettuce with cherry tomatoes, tuna and DOP Mozzarella di Bufala Campana	€ 12,00
CAESAR	Iceberg lettuce with grilled chicken*, croutons, edamer and Caesar sauce	€ 12,00
CROCCANTE	Mixed salad, sundried tomatoes, crunchy chickpeas, croutons, grana and almonds	€ 10,00

SOMETHING SPECIAL

IGP Valtellina's Bresaola with vegetable crudités, accompanied by a citrus vinaigrette, parmesan shavings and focaccia*	€ 14,00
Raw ham with focaccia* and cherry tomatoes	€ 12,00
Salami and cheeses plate accompanied with focaccia* and honey	€ 14,00
Salami plate accompanied with focaccia*	€ 14,00
Cheeses plate accompanied with focaccia* and honey	€ 14,00

SECONDS*

Crispy chicken bites and sauces	€ 8,00
Herby chicken thighs, served with chips and salad	€ 12,00
Grilled meat skewers with chips and salad	€ 12,00
Chicken Milanese with chips	€ 10,00
Hamburger with chips and salad or crudités	€ 12,00

APPETIZERS AND SIDES

Baked potatoes	€ 6,00
Delicious fried olives, stuffed with meat and vegetables	€ 6,00
Mixed vegetables in crispy batter	€ 6,00
Mini-mozzarellas in crunchy breading	€ 6,00
Chips and sauces	€ 6,00

FOR KIDS

Egg tagliatelle* with tomato and fresh basil sauce	€ 7,00
Plate of premium quality cooked ham	€ 5,00

DESSERTS

Dessert* of the week	€ 5,00
Pannacotta*	€ 5,00

DRINKS

Natural Mineral water, Sparkling Mineral water	€ 1,50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Chinotto, OrangeSoda, Lemonade	€ 3,50
Iced tea (peach/lemon), Tonic water	€ 3,50
Iced tea (green), ananas juice, blueberry juice, Crodino	€ 4,00
Organic fruit juice	€ 3,50

JUICE

Freshly squeezed orange juice	€ 3,50
Freshly squeezed orange juice and lemon	€ 4,00

ALCOHOLIC DRINKS

Ruchè	glass € 7,00	bottle € 30,00
Nebbiolo	glass € 7,00	bottle € 32,00
Organic Barbera	glass € 7,50	bottle € 33,00
Sauvignon	glass € 7,50	bottle € 28,00
Arneis	glass € 7,50	bottle € 32,00
Organic prosecco	glass € 6,00	bottle € 30,00
Altalanga DOCG	glass € 10,00	bottle € 48,00

(All wines contain sulphites)

Castello La Decisa beer	€ 6,00
Dolomiti Pils beer 33 cl	€ 7,00
Dolomiti Rossa double malt beer 33cl	€ 8,00
San Michele La Valchiria beer 33 cl	€ 9,00
Non- alcoholic cocktail	€ 6,00
Aperol Spritz, Americano	€ 7,00
Vermouth Carpano / Aperol / Bitter	€ 5,00
Amaro San Simone / Sambuca	€ 4,00
Barricata Grappa / White Grappa	€ 5,00
Other Cocktails / Liquors	€ 6,00/ € 8,00

*Frozen products **Raw materials / Product subjected to rapid abatement of temperature on site