

MENU' LISTE

Aggiornato al: 01-01-2016

Menù Tipico

Euro 27.00

Ravioli caserecci di trota salmonata con pomodorini ,timo e mandorle tostate

Trota alla Mugnaia con il contorno

Sorbetto al limone

Caffè

E'tempo di...carciofi

Bresaola Chiavennasca carpacciata con julienne di carciofi e scaglie di pecorino sardo

Tagliata di manzo con sauté di carciofi

Gelato fiordilatte affogato al cynar

Caffè

Euro 35.00 (cad.)min 2 persone Compreso 1 acqua e 1 bottiglia di Nero d'Avola

Menù degustazione carne

Euro 42,00 (cad.)

min. x 2 persone compreso 1 acqua e 1 bottiglia di Nero d'Avola

Prosciutto crudo di Parma
Salame nostrano dei colli Piacentini
Bresaola Chiavennasca carpacciata con ruchetta e
lamelle di grana
Spiedino di tomino caldo allo speck
Bruschetta con formaggio fresco d'alpe e olive nere
Contorni di antipasti

Spatzli agli spinaci con salsa al taleggio e julienne di speck croccante

* * *

Tagliata di Manzo al ristretto di Nebbiolo d'Alba e il suo contorno

Mousse al cioccolato con coulis di lamponi freschi

Caffè

Menù degustazione Pesce

euro 42,00 (cad.)

min.x 2 persone compreso 1 acqua e 1 bottiglia di Falanghina

Insalatina di mare tiepida
Fumè di tonno carpacciato agli agrumi
Code di gamberi in salsa cocktail
Salmone affumicato con burro all'aneto

Garganelli freschi ai frutti di mare con battuta di prezzemolo fresco

Storione alle erbe aromatiche o Frittura mista di pesce o il Filetto di trota grigliato Contorno di stagione

Sorbetto al limone

Caffè

Gli Antipasti

| L'antipasto Tipico (Trota in carpione e trota affumicata) | 13.00 |
|---|-------------|
| L'antipasto del Murett (Salumi con formaggi, marmellate e i nostri sott'olic |)12.50 |
| Bresaola Chiavennasca carpacciata con mousse di caprino ed erba cipollina | 11.80 |
| Lardo d'Arnad con noci e miele d'acacia | 11.50 |
| Il culatello di Zibello con il gnoccho fritto | 13.50 |
| Il petto d'anatra affumicato con insalatina di soncin e aceto di lamponi | o, 13.00 |
| Tortino di carciofi con fonduta di taleggio della valsassina | 8.50 |
| I missoltini del lago di Como con polenta croccante | 13.50 |
| Code di gamberi* su misticanza in salsa cocktail | 12.80 |
| Petali di salmone affumicato con crostini e burro all'aneto | 12.80 |

Le delizie di mare (insalatina di mare* – cocktail di gamberi* – salmone affumicato – fumè di tonno con salsa agli agrumi) 14,50

I primi Piatti

| I nostri ravioli di trota salmonata con pomodorini, timo e mandorle tostate | 10.50 |
|--|-------|
| I Garganelli freschi all'uovo ai funghi porcini | 10.80 |
| Pacchero rigato di Gragnano con ragù di melanzane e burrata fresca | 11.50 |
| Tagliatelle fresche all'uovo ai carciofi con scaglie di pecorino sardo | 10.80 |
| Gnocchetti di patate al gorgonzola dolce con granella di nocciole e miele di castagno | 10.50 |
| Spatzli agli spinaci con salsa al taleggio e julienne di speck croccante | 11.50 |
| Gli spaghetti di Gragnano al peperoncino con vongole veraci, e bottarga di muggine | 11.80 |

La carne

| Le scaloppine di vitello ai funghi porcini | 18.50 |
|---|-------|
| Cotoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini | 17.50 |
| Il filetto di manzo alla crema ai due pepi | 18.80 |
| La grigliata mista di carne con (Fesa di vitello ,wurstel Braciola di maiale, Petto di pollo, Filetto di manzo) | 19.80 |
| Tagliata di manzo con radicchio trevisano grigliato e lamelle di parmigiano | 18.50 |
| Nodino di vitello al gorgonzola dolce | 17.50 |
| Lo scottadito di agnello aromatizzato al timo con composta di cipolle rosse | 15.50 |
| Il petto di pollo agli aromi | 10.50 |
| La fiorentina al profumo di brace (all'etto) | 4.50 |

Il Pesce

| Trota alla Mugnaia | 12.00 |
|--------------------------------------|-------|
| Filetto di trota grigliato | 12.00 |
| Trota in Carpione | 12.50 |
| Filetto di trota dorata | 12.00 |
| Storione alle erbe aromatiche | 16.00 |
| Frittura di Calamari * | 13.50 |
| Frittura mista di Pesce* | 14.50 |
| Trancio di pesce spada alla griglia* | 15.00 |

I Formaggi

| Parmigiano reggiano 30 mesi | 5.00 |
|--------------------------------------|-------|
| Gorgonzola dolce | 4.50 |
| Pecorino sardo | 4.50 |
| Casera della Valtellina | 4.50 |
| Testun di capra di latte crudo | 5.00 |
| Selezione di formaggi con marmellate | 15.50 |

I contorni

| 4.00 |
|------|
| 4.50 |
| 4.00 |
| 5.00 |
| 4.50 |
| 4.70 |
| |

Le Insalatone

| mozzarella di bufala) | 8.80 |
|--|-------|
| Trendy (insalata , pomodori , rucola , gamberi* in salsa cocktail) | 10.80 |
| Contadina (Insalata ,bresaola ,lamelle di parmigiano,champignon ,noci , crostini dorati) | 9.80 |
| Marinara (insalata , rucola , tonno , salmone aff. ,gamberetti*) | 11.50 |
| Invernale (soncino, noci, formaggio casera, pomodorini, arance) | 9.80 |

Pizze Tradizionali

| Bismarck (pom., mozz., prosciutto, uovo) | 7.80 |
|---|------|
| Bufala (mozz. di bufala, pom. fresco, basilico) | 9.00 |
| Capricciosa (pom., mozz., prosc., farcitura) | 8.20 |
| Diavola (pom., mozz., salame piccante) | 7.50 |
| Margherita (pom., mozz.) | 5.50 |
| Marinara (pom., aglio, origano) | 5.00 |
| Napoli (pom., mozz., acciughe, origano) | 7.00 |
| Porcini (pom., mozz., porcini trifolati) | 9.80 |
| Prosciutto (pom., mozz., prosciutto) | 7.20 |
| Prosciutto e Funghi (pom., mozz., prosc., funghi) | 8.50 |
| Pugliese (pom., mozz., olive, cipolle, origano) | 8.00 |
| Quattro Formaggi (pom., mozz., form. misti) | 8.50 |
| Quattro Stagioni (p., m., prosc., fun., carc., farc.) | 8.70 |
| Regina (pom., mozz., pom. fresco, basilico) | 8.70 |
| Romana (pom., mozz., acc., capperi, orig.) | 8.00 |
| Siciliana (pom., mozz., olive, acc., capp., orig.) | 8.20 |
| Vegetariana (pom., mozz., verdure grigliate) | 8.70 |
| Würstel (pom., mozz., würstel) | 7.20 |
| Tirolese (pom.,mozz., gorgonzola, speck) | 9.20 |
| | |

Pizze Speciali

| Abate (mozzarella ,pere ,taleggio) | 8.80 |
|---|-------|
| Affumicata (pom., mozz., würstel, scamorza, speck) | 9.80 |
| Alpeggio (pom., mozz., funghi, form. misti, ruc.) | 9.80 |
| Braccio di Ferro (pom., mozz., spinaci, grana) | 8.50 |
| Calabrese (pom., mozz., sal. piccante, peperoni) | 8.80 |
| Delicata (pom., mozz., prosciutto, Brie) | 9.50 |
| Deliziosa (pom., mozz., gamb.*, salsa rosa, ruc.) | 10.80 |
| Emiliana (p., m., crudo, rucola, grana) | 9.50 |
| Estate (mozz., prosc., pom. fresco, rucola) | 9.20 |
| Fantastica (mozz., pom. fresco, speck, salsa ton.) | 9.50 |
| Ghiottona (pom., mozz., coppa, scamorza) | 9.50 |
| Imperiale (mozz., salm. aff., gamb.*, prezz.) | 9.80 |
| Infuocata (p., m., sal. picc., tonno, aglio, peperonc.) | 9.80 |
| Italia (p., m., pom. fresco, ricotta, rucola) | 9.00 |
| Mare e Monti (pom., mozz., porcini, frutti di mare*) | 10.50 |
| Mediterranea (mozz., pom. fresco, rucola, olive) | 8.50 |
| Melinda (pom., mozz., zola, mele) | 8.80 |
| Messicana (pom,mozz,salsiccia, fagioli, cipolle) | 9.50 |

| Montana (pom., mozz., zola, porcini) | 9.80 |
|---|------|
| Nostromo (pom., mozz., tonno, cipolle, origano) | 9.00 |

| 10.50 |
|-------|
| 8.50 |
| 9.50 |
| 9.00 |
| 8.80 |
| 8.80 |
| 9.50 |
| 8.50 |
| 8.80 |
| 8.50 |
| 10.00 |
| 9.20 |
| 9.80 |
| |

I Calzoni

| Calzone ai Quattro Formaggi (p., m., form. misti) | 8.80 |
|---|------|
| Calzone Farcito (pom., mozz., prosc., farc.) | 8.80 |
| Calzone Liscio (pom., mozz., prosciutto) | 7,50 |

I clienti affezionati consigliano

| Anna (pom., mozz.di bufala ,olive, zucchine) | 9.20 |
|--|---------|
| Apollonia (pom., mozz.,salsiccia,porcini ,rucola) | 10.50 |
| Albi (pom., mozz.,noci ,brie, speck) | 9.80 |
| Caramella(pom.moz.di bufala melanz., crudo,rucola |)10.50 |
| Carmine (mozz., cipolle rosse, nduja di srilinga) | 9.50 |
| Dell'orso (mozz., pom.,salame picc., gorgonz.,orig.) | 9.20 |
| Del pizzaiolo (la decide lui) | 12.00 |
| Elisa (mozz., cipolle ,pancetta, uovo) | 9.80 |
| Vegana (pom.,porcini, carciofi,olive ,rucola) | 9.80 |
| Miki (pom.,mozz.,sal.picc.,champignon,scamorza af | f.)9.80 |
| Padana (pom.fresco, peperoni, gorgonzola ,cipolle) | 10.20 |
| Pino (mozzarella , friarielli,salsiccia) | 8.90 |
| Valerio (focaccia,brie,carciofi, rucola) | 9.00 |
| Moris (mozz.,porcini,crema di tartufo, | |
| prosciutto crudo di parma | 10.20 |

Le Bevande

| Acqua minerale (frizzante/naturale) | 2.70 |
|---|------|
| Bibite in lattina | 2.70 |
| Bibite in bottiglia cl.33 | 3.00 |
| | |
| Calice di Vino | s.q. |
| Caffé espresso/decaffeinato | 1.50 |
| Caffé d'orzo | 1.50 |
| Caffé corretto | 2.00 |
| Cappuccino | 2.50 |
| Liquori e Amari | 3.20 |
| Distillati e Liquori pregiati (vedi <u>Carta dei Vini</u>) | |
| | |
| <u>Coperto e Servizio</u> | 2.00 |

Per le voci non esposte chiedere preventivamente il prezzo.

* Alcuni prodotti in base alla stagionalità e ad esigenze di mercato potrebbero essere surgelati all'origine

Orario Ristorante:

Cucina 12:00 - 14:00 / 19:00 - 22:00

Pizzeria 12:00 - 14:00 / 19:00 - 23:15

Le Birre

| Birra Piccola alla spina (Forst Kronen chiara) | 2.70 |
|--|-------|
| Birra Media alla spina | 4.70 |
| Birra Grande alla spina | 9.50 |
| Birra Piccola alla spina (Forst Sixtus ambrata) | 3.00 |
| Birra Media alla spina | 5.00 |
| Birra Grande alla spina | 10.00 |
| Birra Piccola alla spina (Weihenstephaner Weiss) | 3.00 |
| Birra Media alla spina | 5.50 |
| Corona Extra (Messico) | 4.00 |
| Tennent's (Scozia) | 5.00 |

Le artigianali

Sant Gabriel ambra rossa 0,5L

7.00 **5,5** grado

6.50

Colore rosso ambrato con schiuma persistente , delicati sentori caramellati e vegetali. Corpo rotondo e maltato in sintonia con il nobile amaro del radicchio. Lievemente frizzante, retrogusto erbaceo e morbido. Abbinamenti; Affettati formaggi stagionati, pesce

Sant Gabriel bionda 0,5 L **5,0** grado

Colore giallo oro ,schiuma fine fresco profumo di cereale e fieno ,corpo maltato in armonia con l'amaro di pregiati luppoli ,moderatamente frizzante retrogusto equilibrato e rotondo.

Abbinamenti; pizza ,fritture di pesce formaggio Montasio e caprino

Baladin Super 75 cl. 8,0 grado Raggiante, di colore ambra ,offre sentori di frutti tropicali, banana e 14.00

marzapane.Armonia fatta birra che lascia un ricordo di frutta secca e aromi di mandorla.incredibile beverina ed equilibrata, accompagna molto la cucina, ma sa essere ottima compagnia delle serate tra amici.

Abbinamenti; Carni brasate ed è ottima con formaggi stagionati

Baladin Isaac 75 cl. 5,0 grado 14.0 Dal bicchiere ti invitano la sua schiuma pannosa, il colore chiaro volutamente 14.00

torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie spezziate di coriandolo e arance sbucciate.

Abbinamenti; e ideale per aperitivo e si accompagna a cibi freschi ,ad antipasti leggeri di verdure, e con il pesce

Baladin Nora 75 cl. 6,8grado 14.00 Si rifà alla storia antica, di nomadi e di piramidi ,di spezie e di grano khorasan

Si rifà alla storia antica, di nomadi e di piramidi ,di spezie e di grano khorasan KAMUT da agricoltura biologica che nella lingua egizia significava "anima della terra". Il suo colore caldo ambra aranciato, è sovrastato da una schiuma abbondante che sprigiona note di aromi orientali, zenzero e agrumi. Abbinamenti; piatti etnici, salumi, formaggi, carciofi e asparagi.

Per i bambini

| Prosciutto crudo di Parma | 6.00 |
|---------------------------------|------|
| Prosciutto cotto | 6.00 |
| Pennette al pomodoro | 5.50 |
| Pennette al pesto genovese | 6.00 |
| Pennette al ragù alla bolognese | 6.00 |

| Paillard di vitello alla griglia con patatine* | 10.50 |
|--|-------|
| Petto di pollo alla milanese con patatine* | 10.50 |
| Wuster grigliati con patatine* | 8.50 |

Le nostre origini

La cava di bulgaro 1972

Che cosa è dessa mai?
Una miniera da dove ricavar argento ed oro
No, ma un tesoro c'è d'altra maniera :
grata ospitalità ,pace e ristoro.
E ci sono anche autentici preziosi come la bianca giada ed il rubino,
ma quando sulla tavola li posi tosto li vedi liquefatti in vino ;
e che vino, che nettare di vino!
In qual mai cantina ,in qual taverna ne puoi trovar più schietto e genuino?
E' un elisir di qualità suprema!
Se poi ti torna in bene uno spuntino ,in cava le risorse sono tante ,
son vivande di gusto sopraffino ,e la riserva è varia ed abbondante.
Trote squisite nelle larghe vasche ,

puoi pescar lo stesso stando al fresco sotto l'ombrello delle verdi frasche, prima che tu assieda al sobrio ovesco
E qui le querce ,le betulle ,e un salice che non piange ma sorride ,
filtrasi con fitta rete i raggi e il sol dall'alto strizza l'occhio e ride .
E c'è dell'altro , c'è dell'altro ancora :
c'è Messer Lindo L'ospite cortese,
quant'altro mai ogni giorno ed ora
il bel sorriso di Madam Agnese.

Francesco Campanini (Poeta)

Informativa allergeni

In conformità a quanto previsto dal regolamento europeo n. 1169/2011, ma soprattutto al fine di garantire la tutela della nostra clientela si avvisa che le portate come indicate nel menù ,possono contenere tracce di allergeni , ove per "possono contenere "s'intenda non è possibile escluderne la presenza secondo le normali procedure di preparazione

Si elencano i principali

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
Crostacei e prodotti derivati
Uova e prodotti derivati
Pesce e prodotti derivati
Arachidi e prodotti derivati
Semi di soia e prodotti derivati
Latte (incluso il lattosio) e formaggi e prodotti derivati
Frutta secca e guscio e prodotti derivati
Sedano e prodotti derivati
Senape e prodotti derivati
Senipe e prodotti derivati
Solfiti e anidride solforosa
Lupino e prodotti derivati
Molluschi e prodotti derivati

Si raccomanda alla gentile clientela che fosse a conoscenza di problemi legati ad intolleranze o allergie agli alimenti sopra elencati , di specificarlo atto dell'ordinazione al personale di sala al fine di consentire di operare correttamente ed evitare anche minime contaminazioni di allergeni. Si avvisa inoltre che determinati piatti non possono essere preparati eliminando semplicemente l'allergene poichè lo stesso rientra in maniera essenziale nella ricetta

 \mathbf{V}