

ANTIPASTI

VORSPEISEN - STARTER

* TIMBALLO DI CARCIOFI ALLA ROMANA		€ 10,50
Artischockenmousse "Maison"		
Artichokes mousse "Maison"		
* CARPACCIO DI MANZO BITTO E FINFERLI		€ 12,50
Rindsfleisch-Bittokaese u. Pfifferlinge		
Beefcarpaccio with Bitto cheese and chanterelles		
BRUSCHETTA MEDITERRANEA, CRUDO DI PARMA E MOZZARELLA		€ 10,50
Bruschetta mit Parmaschinken u. Mozzarella		
Bruschetta with Parma ham and mozzarella cheese		
* PETALI DI BRESAOLA E PORCINI		€ 10,50
Luftgetrocknetes Bundnerfleisch u. Steinpilzen		
Typical cured beef and porcini mushrooms		
CHISCIOLINI SUL VERDE	(SPECIALITÀ)	€ 10,50
Frikadellen aus Buchweizen m. Salat		
Buckwheat pancakes and local cheese with salad		
* "TAROZ" IN CIALDA DI PARMIGIANO	(SPECIALITÀ)	€ 10,50
"Tarozi" Haus-Spezialität (Bohnen, Kartoffeln, Bergkäse)		
"Tarozi" House-specialty (green beans, potatoes, local cheese)		

INSALATE E ZUPPE

SALAT UND SUPPE - SALAD AND SOUP

* INSALATA VERDE O MISTA		€ 6,00
Grüner Salat - Gemischter Salat		
Green salad - Mix salad		
* MOZZARELLA ALLA "CAPRESE"		€ 9,50
Tomatenscheiben u. Mozzarellakäse		
Tomato and mozzarella cheese		
* INSALATA "VALTELLINA" (BRESAOLA, CASERA, MELE E NOCI)		€ 10,50
Salat "Veltlin" Apfel, Nüsse, Bergkäse u. Trockenfleisch		
Salad "Valtellina" apple, nuts, local cheese and beef slice		
* INSALATA FUNGHI, RUCOLA E GRANA		€ 9,00
Pilzsalat m. Rucola u. Parmesan		
Mushroom salad w. rucola and parmesan cheese		
* MINISTRONE DI VERDURE		€ 7,00
Gemüse Suppe		
Vegetables soup		

PRIMI PIATTI

TEIGWAREN — PASTA

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI		€ 9,50
Nudeln m. Steinpilzsauce		
Tagliatelle with porcini mushrooms		
PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA FATTI IN CASA	(SPECIALITÀ)	€ 10,50
Buchweizennudeln m. Lokalkäse u. Wirsingkohl		
Typical black pasta with local cheese and cabbage		
STRACCETTI FATTI IN CASA VEGETARIANI		€ 9,50
Hausgemachte Teigwaren Streifen m. Gemüse		
Homemade pasta with vegetables		
RAVIOLI DI SARACENO FATTI IN CASA CASERA E BRESAOLA		€ 12,50
Hausgemachte Buchweizen-Ravioli m. Lokalkäse und Luftgetrocknetes Bundnerfleisch		
Homemade black ravioli with local cheese and typical cured beef		
* RISOTTO CRESCENZA E RIDUZIONE AL BASILICO	20MINUTI	€ 10,50
Risotto mit Weich-Käse u. Basilikum		
Risotto soft cheese and basil reduction		
SPAGHETTI ALLA AMATRICIANA		€ 9,50
Spaghetti mit Tomatensauce, Zwiebeln und Bauchspeck		
Spaghetti with tomatosauce, onion and bacon		
GNOCCHI FATTI IN CASA SPECK ZOLA E NOCI		€ 9,50
Hausgemachte Gnocchi mit Blaukäse, Bauchspeck und Nüsse		
Homemade gnocchi with bluecheese, bacon and nuts		

DISPONIBILE PASTA SENZA GLUTINE - GLUTENFREI PASTA VERFÜGBAR - GLUTEN-FREE PASTA AVAILABLE

* PIATTO SENZA GLUTINE/GLUTENFREI/GLUTEN-FREE
PANE E COPERTO - BROT UND GEDECKT - BREAD AND COVER CHARGE € 1,50

SECONDI PIATTI

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSE

* TAGLIATA DI MANZO SU LETTO DI RUCOLA		€.18,50
Rippenstück vom Rind auf Rucola Sirloin steak on rocketsalad		
CARRÈ D'AGNELLO ALLA PROVENZALE	20MINUTI	€.20,50
Lammkarree "à la Provençale" Rack of lamb "à la Provençale"		
* FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI		€.20,50
Rinderfilet mit Steinpilzen Tenderloin of beef with Porcini mushrooms		
* SCAMORZA AFFUMICATA CON VERDURE ALLA GRIGLIA		€.14,50
Geräucherter Käse m. gegrilltem Gemüse Italian smoked cheese with grilled vegetables		
* COSTOLETTA DI VITELLO BURRO E SALVIA		€.16,50
Kalbskotelett Butter u. Salbei Veal cutlet butter and sage		
* ZIGEUNER DI MANZO		€.16,50
Rindfleisch vom Grill auf dem Stock Thin sliced sirloin of beef rolled up on wooden stick		
* TAVOLOZZA DI FORMAGGI MISTI CON CONFETTURE E NOCI		€.12,50
Käseplatte mit Konfitüren und Walnüssen Choice of cheese with jam and nuts		

CONTORNI

BELAGE - SIDE DISH

* PATATE AL FORNO	€.4,00
Gebackene Kartoffeln - Baked potatoes	
* PATATE FRITTE	€.4,00
Pommes frites - French fried potatoes	
* VERDURE COTTE	€.5,00
Gekochtem Gemüse - Cooked vegetables	
* VERDURE ALLA GRIGLIA	€.6,00
Gegrilltes Gemüse - Grilled vegetables	
* PORCINI TRIFOLATI	€.6,00
Steinpilze angebraten - Porcini mushrooms sautéed	
* POLENTA TARAGNA	€.5,00
Polenta mit Bergkäse - Polenta with mountain cheese	

PESCI E CROSTACEI

FISCI U. SCHALTIERE - FISH AND SHELLFISH

* TIEPIDO DI PIOVRA	€.10,50
Tintenfischsalat m. Bohnen u. Kartoffeln Octopus salad	
LINGUINE ALLO SCOGLIO	€.12,50
Pasta mit Meeresfrüchte Pasta with seafood	
SPAGHETTI VONGOLE	€.11,50
Pasta mit Venusmuscheln Pasta with clams	
* PEPATA DI COZZE	€.13,50
Miesmuscheln mit Pfeffer Peppered mussels	
GAMBERONI ALL'ANGELO	€.19,50
Riesengarnelen "Angelo" Kingprawns "Angelo"	
* FILETTO DI SPIGOLA IN POTACCHIO	€.18,50
Wolfsbarsch mit Kartoffeln, Oliven u. Cherrytomaten Fillet of sea bass with potatoes, olives and cherry tomatoes	

* PIATTO SENZA GLUTINE/GLUTENFREI/GLUTEN-FREE

PANE E COPERTO - BROT UND GEDECKT - BREAD AND COVER CHARGE €.1,50

ALCUNI ALIMENTI VENGONO ABBATTUTI TERMICAMENTE PER IL LORO MANTENIMENTO SENZA ALTERARNE LA QUALITÀ
IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE DI NATURA SURGELATA