

**PASTA\* FRESCA**

Tagliatelle all'uovo al ragù	€ 11,00
Tagliatelle all'uovo con pesto ligure DOP	€ 11,00
Tagliatelle all'uovo con burro e salvia	€10,00
Gnocchi di patate con pomodoro e basilico fresco	€10,00
Gnocchi di patate con fonduta	€12,00
Agnolotti al sugo di arrosto	€12,00
Agnolotti con riduzione al barbera	€12,00

**INSALATE**

<b>SONCINO</b> Insalata soncino con pere abate, noci, uva nera e caprino	€12,00
<b>ICEBERG</b> Insalata iceberg con pomodori ciliegino, filetti di tonno e mozzarella di bufala campana DOP	€12,00
<b>CAESAR</b> Insalata iceberg con pollo* alla piastra, crostini, edamer e salsa Caesar	€12,00
<b>CROCCANTE</b> 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
Tartare di manzo, scaglie di grana e olio evo	€12,00
Tris di tommini con salsa rossa, salsa verde, miele e noci	€12,00

**SECONDI\***

Bocconcini croccanti di pollo con salse	€ 7,00
Tondo di salsiccia alla piastra, con patatine fritte e insalata	€ 11,00
Sovracosce scelte di pollo alle erbe, con patatine fritte e insalata	€ 11,00
Milanese di pollo e patatine fritte	€10,00
Hamburger con patatine e insalata o crudité	€10,00

**APPETIZER E CONTORNI**

Patate al forno	€ 5,00
Olive ascolane	€ 5,00
Verdure pastellate	€ 5,00
Mozzarelline panate	€ 6,00
Patatine fritte con salse	€ 5,00

**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
------------------------	--------

**BEVANDE**

Acqua minerale naturale, frizzante	€ 1,50
Mole Cola, Mole Cola Zero	€ 3,50
Tè freddo (pesca, limone, verde)	€ 3,50
Chinotto, Aranciata, Acqua tonica, Limonata	€ 3,50
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 D.O.C.G.	calice € 7,00	bottiglia € 30,00
Nebbiolo d'Alba D.O.C.	calice € 7,00	bottiglia € 32,00
Barbera d'Alba B.I.O. D.O.C.	calice € 7,50	bottiglia € 33,00
Sauvignon D.O.C.	calice € 7,50	bottiglia € 28,00
Roero Arneis D.O.C.G.	calice € 7,50	bottiglia € 32,00
Prosecco extra Dry B.I.O.	calice € 6,00	bottiglia € 30,00
Erbaluce di Caluso met. Classico	calice €10,00	bottiglia € 40,00

*(Tutti i vini contengono solfiti - vedi tabella allergeni)*

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

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

**FRESH PASTA\***

Egg tagliatelle with tomato and meat sauce	€ 11,00
Egg Tagliatelle with ligurian pesto (Traditional Ligurian Food Product)	€ 11,00
Egg tagliatelle with butter and sage sauce	€ 10,00
Potato gnocchi with tomato sauce and fresh basil	€ 10,00
Potato gnocchi with cheese fondue	€ 12,00
Agnolotti with roasted meat sauce	€ 12,00
Agnolotti with red wine sauce	€ 12,00

**SALADS**

<b>SONCINO</b> Soncino with Abate pears, walnuts, black grapes and goat's cheese	€ 12,00
<b>ICEBERG</b> Iceberg lettuce with cherry tomatoes, tuna and DOP Mozzarella di Bufala Campana	€ 12,00
<b>CAESAR</b> Iceberg lettuce with grilled chicken*, croutons, edamer and Caesar sauce	€ 12,00
<b>CROCCANTE</b> 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
Beef tartare topped with extra virgin olive oil and Parmesan cheese flakes	€ 12,00
3 tommini of fresh cheese seasoned with green sauce, red sauce with sun-dried tomatoes, walnuts and honey	€ 12,00

**SECONDS\***

Crispy chicken bites and sauces	€ 7,00
Herby chicken thighs, served with chips and salad	€ 11,00
Grilled meat skewers with chips and salad	€ 11,00
Chicken Milanese with chips	€ 10,00
Hamburger with chips and salad or crudités	€ 10,00

**APPETIZERS AND SIDES**

Baked potatoes	€ 5,00
Delicious fried olives, stuffed with meat and vegetables	€ 5,00
Mixed vegetables in crispy batter	€ 5,00
Mini-mozzarellas in crunchy breading	€ 6,00
Chips and sauces	€ 5,00

**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
----------------------	--------

**DRINKS**

Natural Mineral water, Sparkling Mineral water	€ 1,50
Mole Cola, Mole Cola Zero	€ 3,50
Iced tea (peach, lemon, green)	€ 3,50
Chinotto, Orange soda, Tonic water, Lemonade	€ 3,50
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
Classic method Erbaluce	glass € 10,00	bottle € 40,00

*(All wines contain sulphites)*

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

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