

Antipasti

Valligiano con salumi nostrani, formaggi Km0 e verdure sott'olio	Euro 15,00
Carpaccio di bresaola con rucola e noci	Euro 11,00
Salame nostrano con formaggio caprino fresco	Euro 12,00
Bruschette dorate al forno con salmone affumicato e burrata pugliese	Euro 13,00
Schiacciata con involtini di zucchine grigliate	Euro 11,00

Primi Piatti

Casoncelli della casa conditi con burro e salsa di noci*	Euro 10,00
Tagliatelle caserecce con funghi porcini trifolati*	Euro 11,00
Crespella dorata al forno ripiena di speck e taleggio*	Euro 10,00
Gnocchetti della nonna conditi con salmone affumicato e pomodorini*	Euro 11,00
Piade di patate con punte di asparagi, crema di formaggella e semi di zucca*	Euro 11,00

Secondi Piatti

Piatto camuno con funghi porcini, Silter al forno, polenta di grano saraceno e strinù alla griglia*	Euro 16,00
Petto di pollo al limone con riso basmati e insalatina	Euro 12,00
Tagliata di manzo con funghi porcini*	Euro 18,00
Costolette d'agnello alla griglia con punte di asparagi	Euro 17,00
Trancio di tonno con zucchine grigliate*	Euro 17,00
Fritto misto di pesce*	Euro 14,00

Le nostre Specialità

Silter al forno	Euro 8,00
Misto di formaggi nostrani e marmellate della casa	Euro 12,00
Fiorentina Km0 con patate al forno	Euro 5,00/etto
Lumache alla Borgogne*	Euro 13,00
Fondue Bourguignonne	Euro 20,00

Per i più piccoli

Lasagne*	Euro 7,00
Gnocchetti al pomodoro	Euro 7,00
Cotoletta*	Euro 8,00
Calamari fritti*	Euro 10,00

Contorni

Patatine fritte*	Euro 4,00
Insalata mista	Euro 4,00
Verdure alla griglia	Euro 5,00
Porcini trifolati	Euro 8,00

I nostri Vini

I ROSSI

Baldami "Rocche dei Vignali" 0,75L da uve Marzamino e Merlot	Euro 16,00
Franciacorta "Ferghettina" (Adro, Curtefranca) 0,75L da uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo e Barbera	Euro 16,00
Teroldego "Cantina Aldeno" (Trento) 0,75L	Euro 14,00
Bonarda "Torrevilla" (Oltrepò Pavese) 0,75L	Euro 14,00
Chianti "Pasolini" (Barberini Val d'Elsa - FI) 0,75L	Euro 15,00
Franciacorta "Ferghettina" (Adro, Curtefranca) 0,375L	Euro 10,00

I BIANCHI

Coppelle "Rocche dei Vignali" (Vallecambonica) 0,75L da uve Chardonnay, Riesling Renano e Manzoni Bianco	Euro 16,00
Franciacorta "Ferghettina" (Adro, Curtefranca) 0,75L da uve Chardonnay e Pinot Bianco	Euro 16,00
Müller Thurgau DOC "Cantina Aldeno" (Trento) 0,75L	Euro 15,00
Franciacorta "Ferghettina" (Adro, Curtefranca) 0,375L	Euro 10,00
Franciacorta Brut "Montedelma" (Passirano) 0,75L	Euro 22,00
Prosecco Valdobbiadene DOCG "Contarini" 0,75L	Euro 22,00
Vino rosso o bianco fermo (Cabernet o Tocai) al bicchiere	Euro 2,00
1/4 L	Euro 2,50
1/2 L	Euro 5,00
1 L	Euro 10,00

Vino bianco mosso (Chardonnay) al bicchiere	Euro 2,50
1/4 L	Euro 3,00
1/2 L	Euro 6,00
1 L	Euro 12,00

Le nostre Birre

BIRRIFICIO BALANDERS' (Sellero) 0,5 L	Euro 6,50
Pitota - Blond Ale 5,5% • Hapa - American Pale Ale 6% Stria - Special Bitter 5% • Curuna - Session Ipa 4,5%	

BIRRIFICIO AGRICOLO "PAGUS" 37,5 cl	Euro 6,00
Blonde Ale 4,5% • Weissbier 5% • Red Ipa 5,5%	

BIRRIFICIO BAVARESE 0,5 L	Euro 5,50
Lager - 4,9% • Rossa 5,5% • Weiss 5,1%	

ALLA SPINA: HIRTER (PRIVAT PILS) 5,2% Piccola 0,2L	Euro 2,00
Media 0,5L	Euro 5,00
Birra Analcolica	Euro 4,00

Le nostre Pizze

Pizze TARTUFATE

Occhio di bue	Euro 10,00
(pomodoro, mozzarella, uovo e tartufo)	
Profumata	Euro 11,00
(pomodoro, mozzarella, rosmarino, lardo e tartufo)	
Appetitosa	Euro 11,00
(pomodorini, mozzarella, friarielli e tartufo)	

Pizze SPECIALI

Pergola	Euro 8,00
(pomodoro, mozzarella, tonno, alici marinate)	
Della casa	Euro 8,00
(pomodoro, mozzarella, bresaola)	
Camuna	Euro 9,50
(pomodoro, mozzarella, porcini, speck)	
Affumicata*	Euro 12,00
(pomodoro, mozzarella, scamorza, petto d'oca)	
Adamello	Euro 8,50
(pomodoro, mozzarella, rosa camuna, luganega)	
Monte Altissimo	Euro 9,50
(pomodoro, mozzarella, strinù, porcini)	
Autunno	Euro 9,00
(pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, noci)	
Nordica*	Euro 10,00
(pomodoro, mozzarella, pesce spada affumicato, asparagi)	
Trevisana	Euro 9,00
(pomodoro, mozzarella, trevisano, scamorza, salamino piccante)	
Saporita	Euro 8,00
(pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe)	
Montanara	Euro 9,00
(pomodoro, mozzarella, silter e salame nostrano)	
Sfiziosa	Euro 9,50
(pomodoro, mozzarella, philadelphia, rucola e bresaola)	
Gran Bresaola	Euro 9,50
(pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, rucola e bresaola)	
Valtellina	Euro 9,00
(pomodoro, mozzarella, brie, erba cipollina e speck)	
Meraviglia	Euro 11,00
(pomodoro, mozzarella, rucola, bufala e prosciutto crudo)	
Calabrese	Euro 9,00
(pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive nere, aglio e origano)	
Vallecamonica	Euro 8,50
(pomodoro, mozzarella, mele camune e speck)	
Boscaiola	Euro 9,50
(pomodoro, mozzarella, strinù, funghi e lardo)	

Pizze QUATTRO SPICCHI

Quattro salumi camuni	Euro 9,50
(pomodoro, mozzarella, salame, pancetta, lardo e cacciatolino di maiale)	
Quattro formaggi camuni	Euro 9,50
(pomodoro, mozzarella, Silter, Rosa Camuna, formagella e caprino)	

Pizza con CORNICIONE RIPIENO

Corinne	Euro 9,50
(CORNICIONE ripieno di brie PIZZA con pomodoro, mozzarella, speck in cottura)	

Pizze BIANCHE

Vesuviana	Euro 10,00
(salsiccia, friarielli, mozzarella e peperoncino)	
Ligure	Euro 9,00
(crema di pesto, pomodorini, stracchino)	
Nostrana	Euro 9,00
(mozzarella, salsa di noci e bresaola)	
Primavera	Euro 9,00
(pomodorini, mozzarella, mozzarella di bufala campana e rucola)	

Estiva	Euro 9,00
(panna, gorgonzola e pere)	
Rucolina	Euro 10,00
(mozzarella, mascarpone, grana, rucola e bresaola)	
Solare	Euro 11,00
(mozzarella, mascarpone, pomodorini e salmone)	
Italia*	Euro 10,00
(mozzarella, pomodorini, gamberetti e rucola)	
Leggera*	Euro 10,00
(mozzarella, gamberetti, zucchine grigliate e philadelphia)	
Gustosa	Euro 11,00
(mozzarella, pomodorini, burrata pugliese e prosciutto crudo)	
Rustica	Euro 10,00
(stracchino, origano e lardo nostrano)	
Delizia	Euro 11,00
(bufala campana, erba cipollina e salmone)	

Pizze CLASSICHE

Margherita (pomodoro, mozzarella)	Euro 5,00
Prosciutto (pomodoro, mozzarella, prosciutto)	Euro 7,00
Farcita	Euro 8,50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi)	
Capricciosa	Euro 9,50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, capperi, acciughe)	
Quattro formaggi	Euro 8,00
(pomodoro, mozzarella, formaggi misti, gorgonzola)	
Pugliese (pomodoro, mozzarella, cipolle)	Euro 8,00
Pancetta e uovo	Euro 8,50
(pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo)	
Salamino piccante	Euro 7,50
(pomodoro, mozzarella, salamino piccante)	
Strinù (pomodoro, mozzarella, strinù)	Euro 8,00
Salmone (pomodoro, mozzarella, salmone)	Euro 9,00
Tonno (pomodoro, mozzarella, tonno)	Euro 7,50
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe)	Euro 8,00
Marinara (pomodoro, aglio, capperi)	Euro 4,00
Calzone normale (pomodoro, mozzarella)	Euro 5,50
Calzone farcito	Euro 8,50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi)	
Americana	Euro 8,00
(pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte)	

Venerdì e Domenica sera Pizza Verace con lievito madre lievitata 48h

Verace (polpa di pomodoro, mozzarella di bufala campana e basilico fresco)	
Singola	Euro 8,00
Doppia	Euro 15,00

Casaro (pomodorini pachino, burrata pugliese e basilico fresco)	
Singola	Euro 9,00
Doppia	Euro 17,00

Napoletana (polpa di pomodoro, mozzarella di bufala campana, capperi e filetti di acciughe)	
Singola	Euro 8,50
Doppia	Euro 16,00

Sabato sera Pizza con farina ai cereali

Coperto	Euro 2,00
---------------	-----------

PER EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE RIVOLGERSI
AL PERSONALE DI SALA.

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON “*” SONO PREPARATI CON
MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE.