



MAMMA CICCIA

Menù

Antipasti | Appetisers

Petto d'oca affumicato in insalatina agrodolce 11,00
Smoked goose breast with sweet and sour salad

Sfoglia tiepida alle verdure 10,00
Warm vegetable cake

 Terrina di pesce di lago, maionese e insalatina di cavolo 11,00
Lake fish terrine, mayonnaise and cabbage

 Trota affumicata, rucola, salsa allo yogurt 11,00
Smoked trout, arugola, yogurt sauce

I nostri primi | First course

Spaghetti trafilati al bronzo, cacio e pepe 12,00
Bronze-drawn spaghetti, cacio cheese and black pepper sauce

Lasagne di pasta fresca alla bolognese 13,00
Home-made lasagna bolognese

 Ravioli di pesce persico al burro e bottarga di lago 14,00
Lake fish stuffed ravioli with butter and lake bottarga

Gnocchetti all'ortica con erbe di Provenza e ricotta salata 13,00
Nettle dumplings with herbs de Provence and salted ricotta cheese

Zuppe | Soups

Zuppa di cipolle, crostone di pane all'Emmental 13,00
Onion soup, slice of baked bread with Emmental cheese

Zuppa di verdure, crostini 12,00
Vegetable soup, croutons

I nostri secondi | Main course

	Filetto di trota salmonata, pomodorini, olive taggiasche e capperi <i>Salmon trout fillet with cherry tomatoes, Taggiasca olives and capers</i>	18,00
	Tagliata di manzo con rösti di patate e maionese alla paprika <i>Sliced beef with potato rösti and paprika mayonnaise</i>	19,00
	Pollo al curry con riso <i>Chicken curry with rice</i>	19,00
	Vitello tonnato <i>Veal with tuna sauce</i>	18,00

Piatti freddi | Cold dishes

	Tartare di manzo battuta a coltello con piccole verdure <i>Beef tatar with small vegetables</i>	19,00
	Tagliere di salumi misti <i>Mixed cold cuts platter</i>	16,00
	Tagliere di formaggi misti con confetture e miele <i>Mixed cheese platter with jam and honey</i>	16,00
	Carpaccio di bresaola, rucola, scaglie di grana <i>Fine sliced bresaola, arugola salad, sliced parmesan cheese</i>	13,00

Contorni | Side dishes

	Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	6,00
	Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	8,00
	Insalata mista <i>Mixed salad</i>	8,00

La pinsa | Pinsa... our special Pizza

	Pomodoro, mozzarella, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, oregano</i>	10,00
	Prosciutto crudo, crescenza, rosmarino <i>Raw ham, crescenza cheese, rosemary</i>	13,00
	Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables</i>	12,00
	Pomodoro ciliegino, acciughe, capperi <i>Cherry tomatoes, anchovies, capers</i>	11,00
	Salsiccia, gorgonzola <i>Sausage, gorgonzola cheese</i>	13,00

I nostri desserts fatti in casa | Our homemade desserts

	Torta "Meascia" rivisitata con gelato al fiordilatte <i>Revisited local "Meascia" cake (dried fruits, pear and apple cake) with vanilla gelato</i>	8,00
	Cheesecake al bicchiere con frutti di bosco <i>Cheesecake with mixed berries</i>	8,00
	Tiramisù <i>Tiramisù</i>	8,00
	Torta Sacher morbida al bicchiere <i>Soft Sachertorte in a glass</i>	8,00
	Coperto / Cover charge	3,00

In base all'offerta di mercato alcuni prodotti possono essere conservati a basse temperature
Riguardo la presenza di allergeni consultare la lista allegata in fondo oppure rivolgersi al personale di sala
Tutti i prezzi sono espressi in EURO

LA CARTA DEI VINI

Bollicine



Ferrari (Trentino Altoadige)		
Trento D.O.C. – "Perlé"	-	55,00
Maccari (Veneto)		
Prosecco D.O.C.G. – "Duplavis"	6,00	25,00

Bianchi e rosé

Terre Lariane I.G.T. (Lombardia) vino locale / <i>local wine</i>		
"Tino" cl. 100	6,00	29,00
Ca' Dei Frati (Lombardia)		
"Lugana D.O.C."	6,00	28,00
Ca' Dei Frati (Lombardia)		
"Rosa dei Frati" <i>rosé</i>	6,00	28,00
Mamete Prevostini (Lombardia)		
Alpi Retiche I.G.T.- "Opera"	-	29,00
Mamete Prevostini (Lombardia)		
Alpi Retiche I.G.T.- "Monrose" <i>rosé</i>	-	29,00
Endrizzi (Trentino)		
Chardonnay	-	27,00
Conte D'Attimis - Maniago (Friuli Venezia Giulia)		
Ribolla Gialla	-	27,00
Conte D'Attimis - Maniago (Friuli Venezia Giulia)		
Sauvignon	-	27,00
Tommasi (Veneto)		
"Custoza Bosco del Gal" cl. 37,5	-	14,00

Rossi

Terre Lariane I.G.T. (Lombardia) vino locale / <i>local wine</i>		
"Tino" cl. 100	6,00	29,00
Mamete Prevostini (Lombardia)		
Rosso di Valtellina D.O.C. - "Santarita"	6,00	28,00
Tommasi (Veneto)		
Valpolicella Classico D.O.C.	-	28,00
Conte D'Attimis - Maniago (Friuli Venezia Giulia)		
Pinot Nero	-	27,00
Castello di Albola (Toscana)		
Chianti Classico D.O.C.G.	-	28,00
Mantellassi (Toscana)		
Morellino di Scansano D.O.C.G. - "San Giuseppe"	-	25,00
Triacca (Lombardia)		
Sassella cl. 37,5	-	16,00

Vino della casa

$\frac{1}{4}$ L $\frac{1}{2}$ L

Bianco fermo locale	8,00	14,00
Rosso locale	8,00	14,00

Caffetteria al tavolo

Caffé espresso	2,00
Caffé decaffeinato	2,00
Caffé americano	2,00
Caffé d'orzo/ginseng	2,00
Marocchino	2,00
Latte macchiato	2,50
Cappuccino	2,20
Affogato al caffè	5,00
Caffé shakerato	3,00
Tè/tisane	4,00
Amari e liquori	4,00/6,00

Soft drinks

Acqua naturale <i>Acqua Panna</i> e frizzante <i>S. Pellegrino</i> cl. 75	3,00
Bibite <i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon Soda, Tonic, Te freddo pesca/limone</i>	4,00
Succo di frutta	3,50
Spritz / Spritz Campari	7,00

Birre

Birra chiara piccola "Ichnusa"	4,00
Birra chiara media "Ichnusa"	7,00
"Menabrea" in bottiglia cl. 33	6,00
"Menabrea - Ambrata" in bottiglia cl. 33	6,00
"Ichnusa non filtrata" in bottiglia cl. 33	6,00
"Moretti Zero" (alcohol-free) in bottiglia 33cl	6,00

Allergeni

Petto d'oca affumicato in insalatina agrodolce

Sesamo

Sesame

Sfoglia tiepida alle verdure

Glutine, uova, latte e derivati, potrebbe contenere tracce di: soia

Gluten, egg, dairy, it may contain traces of: soy

Terrina di pesce di lago, maionese e insalatina di cavolo

Pesce, uova, glutine; soia (maionese)

Fish, eggs, gluten; soy (mayo)

Trota affumicata, rucola, salsa allo yogurt

Pesce, latte e derivati

Fish, dairy

Spaghetti trafilati al bronzo, cacio e pepe

Glutine, latte e derivati

Gluten, dairy

Lasagne di pasta fresca alla bolognese

Glutine, solfiti, latte e derivati, uova, sedano, frutta a guscio - noce moscata, potrebbe contenere tracce di: soia

Gluten, sulphites, dairy, eggs, celery, fruits in shell – nutmeg, it may contain traces of: soy

Ravioli di pesce persico al burro e bottarga di lago

Glutine, pesce, uovo, latte e derivati, solfiti

Gluten, fish, eggs, dairy, sulphites

Gnocchetti all'ortica con erbe di Provenza e ricotta salata

Glutine, latte e derivati, può contenere tracce di: soia, senape

Gluten, dairy, it may contain traces of: soy, mustard

Zuppa di cipolle, crostone di pane all'Emmental

Latte e derivati, uova, sedano, glutine (crostone di pane), potrebbe contenere tracce di: soia (crostone di pane)

Dairy, eggs, celery, gluten (bread slice), it may contain traces of: soy (bread slice)

Zuppa di verdure, crostini

Sedano, glutine (crostini di pane), potrebbe contenere tracce di: soia (crostini di pane)

Celery, gluten (croutons), it may contain traces of: soy (croutons)

Filetto di trota salmonata, pomodorini, olive taggiasche e capperi

Pesce

Fish

Tagliata di manzo con rosti di patate

Uova (maionese), potrebbe contenere tracce di: soia, glutine (rosti)

Eggs (mayonnaise), it may contain traces of: soy, gluten (rosti)

Pollo al curry con riso

può contenere tracce di: sedano, senape, arachide, mandorla, glutine, solfiti

may contain traces of: celery, mustard, peanut, almond, gluten, sulphites

Vitello tonnato

Uova, pesce

Eggs, fish

Tartare di manzo battuta a coltello con piccole verdure

Glutine, pesce (condimenti)

Gluten, fish (condiments)

Tagliere di salumi misti

-

Tagliere di formaggi con confetture e miele

Latte e derivati

Milk and dairy

Carpaccio di bresaola, rucola, scaglie di grana

Latte e derivati

Milk and dairy

Patate al forno

-

Verdure grigliate

-

Insalata mista

-

Pomodoro, mozzarella, origano

Glutine, soia, latte e derivati

Gluten, soy, dairy

Prosciutto crudo, crescenza, rosmarino

Glutine, soia, latte e derivati

Gluten, soy, dairy

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

Glutine, soia, latte e derivati

Gluten, soy, dairy

Pomodoro ciliegino, acciughe, capperi

Glutine, soia, pesce

Gluten, soy, fish

Salsiccia, gorgonzola

Glutine, soia, latticini

Gluten, soy, dairy

Torta "Meascia" rivisitata con gelato al fiordilatte

Glutine, uova, frutta a guscio – noci, potrebbe contenere tracce di: soia

Gluten, egg, fruits in shell – nuts, it may contain traces of: soy

Cheesecake al bicchiere con frutti di bosco

Uova, latte e derivati, glutine (crumble), potrebbe contenere tracce di: soia (crumble)

Eggs, milk and dairy, gluten (crumble), it may contain traces of: soy (crumble)

Tiramisù

Uova, latte e derivati

Eggs, dairy

Torta Sacher

Uova, latte e derivati, glutine

Eggs, dairy, gluten