



Orari cucina / *Kitchen opening time:*

Pranzo / *Lunch* : 12.00 - 15.00

Cena / *Dinner*: 19.00 – 22.00

Il nostro Bistrot

La Pinsa | *Pinsa... our special pizza!*

| | |
|---|----|
| Pomodoro, mozzarella, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, oregano</i> | 8- |
| Pomodoro ciliegino, acciughe, capperi <i>Cherry tomatoes, anchovies, capers</i> | 8- |
| Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables</i> | 9- |
| Prosciutto crudo, crescenza, rosmarino <i>Raw ham, crescenza cheese, rosemary</i> | 9- |
| Pomodoro ciliegino, burrata <i>Cherry tomatoes, burrata cheese</i> | 9- |
| Salsiccia, gorgonzola <i>Sausage, gorgonzola cheese</i> | 9- |
| Pomodoro, mozzarella, tonno, peperoncini dolci <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, sweet chili peppers</i> | 9- |

La piccola cucina

| | |
|--|-----|
| Rotolo di crespella ripieno di pizzoccheri alla valtellinese gratinato al forno <i>Crespella roll stuffed with Valtellina pizzoccheri</i> | 9- |
| Spaghetti trafilati al bronzo, pomodoro e basilico <i>Bronze-drawn spaghetti, tomatoes and basil</i> | 9- |
| Spaghetti trafilati al bronzo, cacio e pepe <i>Bronze-drawn spaghetti, cacio cheese, black pepper</i> | 9- |
| Lasagne di pasta fresca alla bolognese <i>Home-made lasagna bolognese</i> | 9- |
| Ravioli dell'orto al burro e salvia <i>Crunchy vegetables stuffed ravioli with butter and sage</i> | 9- |
| Zuppa di cipolle, crostone all'Emmental <i>Onion soup, slice of baked bread with Emmental cheese</i> | 9- |
| Zuppa d'orzo, crostini <i>Barley soup, croutons</i> | 9- |
| Coscia di polletto disossata, croccante, profumata al curry, patata gratinata <i>Crispy and boneless chicken leg, curry fragrant, gratén potatoes</i> | 14- |
| Tagliata di coppa di maiale, crema di cannellini, peperoni grigliati <i>Pork neck tagliata, cannellini beans cream, grilled bell peppers</i> | 14- |
| Filetto di trota salmonata, salsa di melanzane, giardiniera di verdure <i>Salmon trout fillet, aubergine sauce, mixed pickled vegetables</i> | 14- |
| Insalata mista, tonno, capperi, olive e uovo sodo <i>Mixed salad, tuna, capers, olives and hard boiled egg</i> | 7- |
| Bresaola carpacciata, rucola, grana <i>Fine sliced bresaola, rucola salad, sliced parmesan cheese</i> | 9- |
| Selezione di salumi e formaggi (Marco D'Oggiono - Carozzi) <i>Selection of local cold cuts and cheeses</i> | 10- |
| Piatto di verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i> | 6- |

I nostri desserts fatti in casa / *Our homemade desserts*

| | |
|--|----|
| Torta "Meascia" rivisitata con gelato al fiordilatte <i>Revisited local "Meascia" cake (dried fruits and apple cake) and vanilla gelato</i> | 6- |
| Budino al cioccolato, torta di pane e spuma di fava tonka <i>Chocolate pudding, bread cake and tonka bean mousse</i> | 6- |
| Tiramisù <i>Tiramisù</i> | 6- |
| Cheesecake al bicchiere con frutti di bosco <i>Cheesecake with mixed berries</i> | 6- |
| Gelato al fiordilatte, gel di susine, Amaretto di Saronno, castagne sbriciolate <i>Vanilla ice-cream, plums gel, Amaretto di Saronno liquor, crumbled chestnuts</i> | 6- |

Piatto del giorno / *Today's Special*

| | |
|---|----|
| Zuppa di verdura, crostini <i>Vegetables' soup, croutons</i> | 9- |
|---|----|

Coperto / *Cover charge*

In base all'offerta di mercato alcuni prodotti possono essere conservati a basse temperature
Riguardo la presenza di allergeni rivolgersi al personale di sala

1-