



# MENÙ D'ASPORTO

## TAKE AWAY MENU

### ANTIPASTI APPETIZER

Bresaola della Valchiavenna, con tartufo nero di Norcia e scaglie di parmigiano € 13,50  
Dried sliced beef from Valchiavenna with black Norcia truffle and parmesan flakes

Tris di pesce affumicato (trota salmonata, lavarello affumicato, salmerino affumicato) servito con crostoni di pane caldo e burro leggermente salato € 13,50  
Smoked fish Tris (smoked salmon trout, smoked lavarello, smoked char) served with grilled bread and lightly salted butter

### PRIMI PIATTI FATTI IN CASA HOMEMADE PASTA COURSES

Tagliolini verdi con code di gambero e bottarga di lago € 13,50  
Green tagliolini with king prawns and lake fish roe

Tagliatelle di castagne con speck e funghi porcini in crema di parmigiano € 13,50  
Chestnuts flour tagliatelle with smoked ham (speck) and porcini mushrooms in a parmesan cream sauce

### SECONDI ALLA BRACE GRILLED MAIN COURSE

Lavarello € 19,00  
Lavarello

Misto di carne (costoletta di agnello, costine, maiale, manzo, pollo, salsiccino e salsiccia) € 19,50

Mixed grill meat (lamb, pork, chicken, beef and sausage)

\* Per 2 persone € 38,00 / For 2 people € 38,00

Tutti i secondi sono accompagnati da spiedino di verdure alla griglia e patate saltate al rosmarino

All the courses served with grilled vegetables and rosmarin sautéed potatoes

### I NOSTRI DOLCI OUR DESSERT

Torta di noci e caramello dell'Engadina € 6,50  
Walnuts cake with Engadine caramel

Tiramisù € 6,50  
Tiramisù

### PROMO VINO WINE PROMO

Refosco (Valle) € 22,00

Cuveé De Boj Prosecco (Valdo) € 20,00

Gradita la prenotazione prima dell'orario di inizio servizio.  
Booking before the service start time is appreciated.