

Antipasti

- “Sciatt” valtellinesi** 19
Im Buchweizenteig frittierte Käseklösschen
- Carpaccio di “carne salada” del Trentino con mele rosse, noci, e insalata di fagioli** 21
Salzfleisch-Carpaccio aus dem Trentino mit roten Äpfeln, Nüssen und Bohnensalat

Primi e Zuppe

- Zuppa di baccalà e fagioli borlotti con pane abbrustolito** 19
Stockfisch-Suppe mit Bohnen und Croûton
- “Polenta concia” gratinata con salvia e aglio** 22
Gratinierter Polenta-Käse-Auflauf an Salbei und Knoblauch
- Pizzoccheri al burro e salvia** 23
Buchweizen-Bandnudeln mit Wirsing Kohl, Käse und Kartoffeln an Butter und Salbei
- Risotto al vino rosso con radicchio brasato e Taleggio** 24
Rotwein-Risotto mit Radicchio und Taleggio-Käse

Piatti principali

- Trippa alla “meneghina” con verdure, fagioli e pancetta** 25
Kutteln-Gemüse Eintopf
- “Cassöla”: verza, cotenna, puntine e verzino in umido** 26
Schweinfleisch-Eintopf mit Wirsing
- Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano** 32
Kalbshaxe mit Safranrisotto
- Costoletta di vitello alla milanese con patate fritte** 34
Kalbskotelett nach Mailänder Art mit Pommes Frites

Dessert

- Crostatina di mele tiepida** 8
Lauwarmes Apfelküchlein
- Tiramisù della casa** 11
Hausgemachter Tiramisù