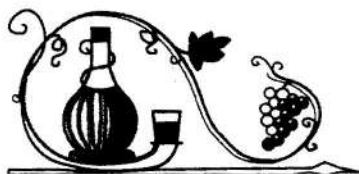


I nostri menu degustazione



La Valtellina

Minimo due persone



Tagliere di Bresaola e Speck valtellinesi

Sciatt della Valtellina

Pizzoccheri alla valtellinese
(1-5-7)

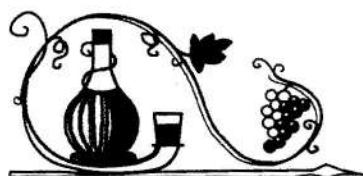
Acqua e vino della casa ¼ litro
Caffè

29.00

Vino consigliato

Abbaglio – ‘Il Gabbiano’ Cooperativa sociale con Nino Negri – Valtellina

I nostri menu degustazione



Il Lago

Minimo due persone



Trittico del nostro lago

Rollé di lago alle erbe aromatiche su insalata di cavolo cappuccio (4)

Canelle di persico mantecato con chips di polenta (4)

Crocchette di lago su vellutata di patate al nero vegetale (1-4)

Risotto con filetti di pesce persico al burro e salvia

(1-4-5-7)

Acqua e vino della casa ¼ litro

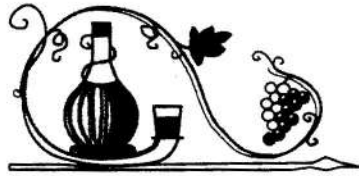
Caffé

€ 33.00



a persona

Vino consigliato

Chardonnay o Friulano - Vignis di Marian - Friuli



Per Iniziare o Stuzzicare

Trittico del nostro lago	€ 14.00
Rollé di lago alle erbe aromatiche su insalata di cavolo cappuccio (4) Canelle di persico mantecato con chips di polenta (4) Crocchette di lago su vellutata di patate al nero vegetale (1-4)	
 Sciatt della Valtellina su letto d'insalata frittelle di grano saraceno con cuore di formaggio della Valtellina (1-5-7-12)	€ 10.00
 Insalata di carciofi con citronette, scaglie di grana e noci (7)	€ 13.00
 Cipollotti gratinati ripieni di funghi porcini (gelo) con colatura al <i>blu di capra</i> dell'Azienda Agricola Deviscio (7)	€ 11.00
 Strudel vegetariano ripieno di verdure di stagione su letto di cime di rapa, pomodori secchi e pinoli (1-7)	€ 11.00



Trittico del nostro lago



I nostri Taglieri

Misto salumi e formaggi (7-12)

Prosciutto crudo valtellinese, speck, salame nostrano, pancetta brianzola, con i formaggi della Valtellina

casera semigrasso e taleggio

accompagnati da giardiniera in agrodolce

per 1 persona € 12.00

per 2 persone € 23.00

Valtellina bresaola e speck valtellinese con sciatt della Valtellina (1-7)

€ 12.00



Tagliere Valtellina

Tagliere Degustazione di formaggi (7-8B)

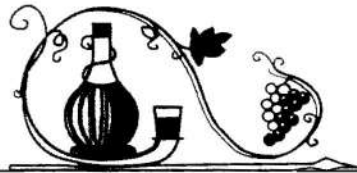
€ 13.00

robiola, taleggio a pasta cruda, torretta di capra, bitto della Valtellina stagionato 6 mesi, stravecchio della Brianza



accompagnati da miele alle castagne noci e frutta di stagione fresca



Tagliere Degustazione formaggi

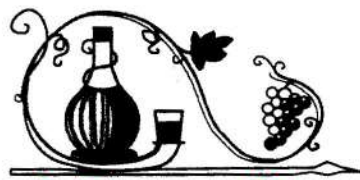


I Primi

-  **Pizzoccheri della Valtellina** (1-7) € 12.50
- Risotto** con filetti di pesce persico al burro e salvia (1-4-5-7) a persona € 17.00
(min 2 persone)
-  **Risotto** alla rapa rossa
con mousse di passatino stagionato e fiori eduli (7) € 14.00
- Pisarei** agli spinaci con guancialetto croccante e crema di ricotta condita (1-7) € 12.00
- Paccheri al battuto di missoltino** (1-3-4-7) € 13.00
con pesto di rucola, uvetta, limone e zeste di limone
- Bigoli al ragù di coniglio** battuto al coltello (1-3-12) € 14.00
con brunoise di verdure e zucchine dorate



Risotto alla rapa rossa



I Secondi

Tagliata di manzo al burro alle erbe con trevisana stufata (7) € 20.00

'Tzigeuner della Valtellina' (carne al bastone) con verdure e pannocchiette € 16.00



Tzigeuner della Valtellina

Suprema di pollo marinato € 14.00

cotto a bassa temperatura
accompagnata da crauti viola in citronette



Suprema di pollo marinato

Piatto 'Vadavialcù' € 17.00

ispirato dall'album 'Vadavialcù'
dei @ULUTUMANI

Costine di maialino al vino rosso

cotte a bassa temperatura
con verdure e polenta taragna di farina
di mais integrale macinata a pietra
(7-9-12)



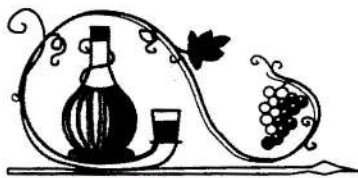
Costine di maialino al vino rosso

Filetto di trota salmonata € 14.00

con panure di pistacchi accompagnato da julienne di finocchi e arance (1.7-8F)



Strudel vegetariano ripieno di verdure di stagione € 11.00
su letto di cime di rapa, pomodori secchi e pinoli (1-7)



Sapori di una volta

- Polenta taragna dei Poggi** di farina mista con taleggio e casera della Valtellina accompagnata da funghi porcini valtellinesi (gelo) (7) € 13.00
- Balota** polenta di farina mista annegata nel taleggio della Valtellina (7) € 11.00
- Taroz della Valtellina** patate, fagiolini e cipolle (7) con casera della Valtellina e burro d'alpeggio € 10.00



Polenta e funghi



Taroz

Verdure

- Cestellino Poggi chips** con maionese e ketchup (5) € 5.00
- Verdure alla griglia** € 5.00
- a piacere** con stracciata di mozzarella (7) € 8.00
- Insalata mista con verdure di stagione** € 5.00



● **Tagliatelle o gnocchi di patate**

al pomodoro (1-3-7-9)

al pesto (1-3-7-8-9)

al naturale, al burro o all'olio d'oliva (1-3-7)

€ 6.00

● **Poggi meal**

Bastoncini di pollo impanati

o

Baby wurstel di pollo

con patatine fritte e **SORPRESA!!!** (1-3-5-6)

€ 7.00

● **Salumi**

Tagliere baby

con salumi a scelta (7)

€ 7.00

● **Pizza Baby**

a scelta tra elenco pizze classiche

● **Gelato**

(3-7-8-11)

1 pallina € 2.00

2 palline € 3.50

3 palline € 5.00



4 zampe no problem

Acqua + Ciotola con croccantini

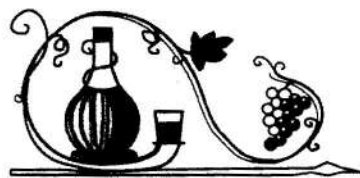


Pizze e Focacce

LE CLASSICHE

Margherita (pomodoro-mozzarella-basilico) (1-7)	€ 7.50
Marinara (pomodoro-aglio-origano) (1-7)	€ 6.50
Tropea (pomodoro-mozzarella-cipolle rosse) (1-7)	€ 8.00
Bufala (pomodoro-mozzarella di bufala) (1-7)	€ 11.00
Napoli (pomodoro-mozzarella-acciuغه-origano) (1-4-7)	€ 8.00
Romana (pomodoro-mozzarella-acciuغه-capperi-olive nere) (1-4-7)	€ 9.00
4 stagioni (pomodoro-mozzarella-prosciutto-carciofi champignon-olive nere) (1-7)	€ 10.00
4 formaggi (pomodoro-mozzarella e taleggio della Fattoria DasSogno zola-scaglie di grana) (1-7)	€ 12.00
Prosciutto e funghi (pomodoro-mozzarella-prosciutto-champignon) (1-7)	€ 9.50
Primavera (pomodoro-mozzarella-rucola-grana-pomodorini) (1-7)	€ 9.50
Vegetariana (pomodoro-mozzarella-zucchine-melanzane-peperoni) (1-7)	€ 8.50
Calabrese (pomodoro-mozzarella-spianata calabra) (1-7)	€ 9.00
Wurstel e patatine (pomodoro-mozzarella-wurstel-patatine fritte) (1-7)	€ 10.00
Salsiccia e funghi (pomodoro-mozzarella-salsiccia-champignon) (1-7)	€ 12.00
Funghi porcini (pomodoro-mozzarella-funghi porcini) (1-7)	€ 10.00
Tonno cipolle (pomodoro-mozzarella-tonno-cipolle) (1-4-7)	€ 10.00
Speck e zola (pomodoro-mozzarella-speck-zola) (1-7)	€ 10.50
Valtellina (pomodoro-mozzarella-bresaola-grana-rucola) (1-7)	€ 13.00
Salsiccia e friarelli con mozzarella, salsiccia e friarelli (1-7)	€ 11.00


* Prezzo supplementare per aggiunta ingredienti



LE SPECIALI

La Raffinata (1-7) € 13.00
con crudo, brie, fichi caramellati

La Decisa (1-3-7) € 12.00
con pomodoro, mozzarella, provola, nduja e olive taggiasche

 **Dolce Tentazione** (1-7-8B) € 12.00
con mozzarella, trevisana stufata, *grattacapa* dell'azienda agricola Deviscio, noci e miele



Dolce Tentazione

CALZONI

Calzone liscio (pomodoro-mozzarella-prosciutto cotto) (1-7) € 8.00

Calzone farcito (pomodoro-mozzarella-prosciutto-carciofi) (1-7) € 9.00

Calzone piccante (pomodoro-mozzarella-salame piccante) (1-7) € 9.00

Calzone 4 formaggi (mozzarella-taleggio-zola- grana) (1-7) € 9.50

SCHIACCiate

Schiacciata classica (1-7) € 4.00

Schiacciata con prosciutto crudo nostrano (1-7) € 7.00

Schiacciata con lardo bergamasco (1-7) € 6.50





Tiramisù

€ 6.00

la versione 'Love difference' del classico Tiramisù, rende armonici differenti sapori e consistenze: il Pistokeddos sardo, il marsala siciliano, la curcuma e i semi di papavero del Mediterraneo, il mascarpone della Brianza, la coulis di mirtilli della Valtellina (1-3-7-12)

Mousse al tea rosso

€ 6.00

dolce fresco e leggero che racchiude in sé i sapori del mediterraneo: il tea rosso, il cardamomo e la cannella. La polvere di croccante alla frutta secca, dà il tocco finale (7-8)

Pere ubriache

€ 6.00

un dessert al cucchiaio delicato, ma dai sapori decisi di spezie e vino rosso. Il gusto del gelato al fior di latte, ben si accompagna. (7-12)



Torta sbrisolona alle mele

€ 6.00

un impasto croccante e profumato alla cannella, nasconde la soffice crema alla ricotta con pezzetti di mela e mandorle. La crema al rosmarino, completa l'opera! (1-7-8)

Torta al cioccolato

€ 6.00

per gli amanti del cioccolato, una torta dalle tante consistenze: lo strato soffice della glassa al cioccolato fondente, ben si abbina alla pasta morbida, ma a tratti croccante ... irresistibile! (1 grano-3-7)



Gelato di nostra produzione

affogato al caffè o al liquore
o con l'aggiunta di coulis di mirtilli



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. CEE n. 1169/2011 e successive integrazioni

1	Cereali contenenti glutine da frumento	8	Frutta a guscio (mandorle)
1 A	Cereali contenenti glutine da farro	8 A	Frutta a guscio (nocciole)
1 B	Cereali contenenti glutine da frumento integrale	8 B	Frutta a guscio (noci comuni)
1 C	Cereali contenenti glutine da orzo	8 C	Frutta a guscio (noci di agaciù)
1 D	Cereali contenenti glutine da avena	8 D	Frutta a guscio (noci pecan)
1 E	Cereali contenenti glutine da kamut	8 E	Frutta a guscio (noci del Brasile)
		8 F	Frutta a guscio (pistacchi)
		8 G	Frutta a guscio (noci del Queensland)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

Alcuni prodotti sono stati portati a temperatura -20 per conservarne la freschezza.

I prodotti possono essere freschi o congelati secondo la reperibilità o la stagionalità.

Si avvisano le persone affette da celiachia che possiamo garantire l'assenza di glutine in alcuni dei piatti proposti nel nostro locale, ma che non possiamo garantire **l'assenza totale di potenziali fonti di contaminazione durante tutto il processo produttivo.**

Le oliere da tavolo contengono

olio extra vergine di oliva estratto a freddo Coppini – origine Terni

aceto di vino bianco Ponti (12) – origine Ghemme Novara