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

€ 29.50

Vino consigliato
Abbaglio – ' Il Gabbiano' Cooperativa sociale con Nino Negri – Valtellina

I nostri menu degustazione

Il Lago

Minimo due persone

Trilogia del nostro lago

Polpette di lago con vellutata di pomodoro

Sarda di lago con salsa in agrodolce di cipolle rosse e uvetta su una base di polenta dorata

Mantecato di persico su crostone di pane rustico (1-4)

Risotto con filetti di pesce persico al burro e salvia

(1-4-5-7)

Acqua e vino della casa ¼ litro

Caffé

€ 33.50

a persona

Vino consigliato

Chardonnay o Friulano - Vignis di Marian - Friuli

Per Iniziare o Stuzzicare

Trilogia d'acqua dolce (1-4) **€ 14.00**

Polpette di lago con vellutata di pomodoro
Sarda di lago con salsa in agrodolce di cipolle rosse e uvetta su una base di polenta dorata
Mantecato di persico su crostone di pane rustico

Sciatt della Valtellina su letto d'insalata **€ 10.00**
frittelle di grano saraceno con cuore di formaggio della Valtellina
(1-5-7-12)

Sbriciolata salata ripiena di verdure di stagione e ricotta **€ 11.00**
su specchio di quadrotto di capra dell'Azienda agricola Deviscio,
pomodori dry e noci tostate (1-3-7-8B)

Trilogia d'acqua dolce

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 **per 1 persona** **€ 12.00**
accompagnati da giardiniera in agrodolce **per 2 persone** **€ 23.00**

Consigliato l'abbinamento a Focaccia al lardo del nostro forno **€ 7.00**

Tagliere Valtellina

Valtellina bresaola e speck valtellinese con sciatt della Valtellina (1-7) **€ 13.00**

Tagliere Degustazione di formaggi (7-8B) **€ 14.00**
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) **€ 13.00**

Risotto con filetti di pesce persico al burro e salvia (1-4-5-7) **a persona** **€ 17.00**
(min 2 persone)

Gnocchi dei Poggi dal cuore filante **€ 12.00**
gnocchi di patate fatti in casa con ripieno morbido di tomino, su vellutata
di casera e croccante di bresaola e pistacchi (1-3-7-8F)

Tagliatelle al ragù di cinghiale e crumble al rosmarino (1-3-9-12) **€ 14.00**

Ravioli di zucca con crema di porcini (*) e veli di casera (1-3-7) **€ 13.00**

Piatto unico 'Vadavialcù'
ispirato dall'album 'Vadiavialcù' dei SULUTUMANA
Risotto in giallo con ossobuco di manzo cotto a bassa temperatura **€ 22.00**
in gremolada di trito di verdure, rosmarino, salvia e limone (1-9-12)

Gnocchi dei Poggi

(*) prodotto gelo

I Secondi

Tagliata di manzo con porcini (*) radicchio tardivo stufato, uvetta e pinoli **€ 22.00**

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

Tzigeuner della Valtellina

Cinghiale in salmì (9-12 **€ 20.00**
con polenta taragna

Cinghiale in salmì

Cartoccio rustico

Cartoccio rustico **€ 15.00**
con filetto di trota salmonata, zucca,
castagne e rosmarino (4)

Sbriciolata salata **€ 11.00**
ripiena di verdure di stagione su specchio
di taleggio di capra dell'Azienda agricola Deviscio
pomodori dry e noci tostate (1-3-7-8B)

Sbriciolata salata

(*) prodotto gelo

Poggi Bimbi

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

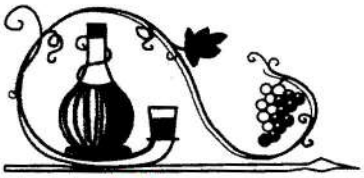
Gelato

1 pallina € 2.00

2 palline € 3.50

3 palline € 5.00

(3-7-8-11)



Pizze

anche con impasto senza glutine

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-acciughe-origano) (1-4-7)	**€ 8.00**
Romana (pomodoro-mozzarella-acciughe-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- taleggio 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 Regina del bosco (1-7) **€ 15.00**
con mozzarella, salsiccia, porcini (*), scaglie di grana, crema di tartufo
Anche in versione vegetariana senza salsiccia

La Rustica (1-7) **€ 13.00**
con pomodoro, mozzarella, pancetta, scamorza affumicata,
patate al forno, rosmarino

Al contadino non far sapere (1-7) **€ 15.00**
con mozzarella, formaggio di capra *crosta fiorita* dell'Azienda Agricola Deviscio,
pere, noci, miele di castagno

La Regina del bosco

(*) prodotto gelo

Calzoni

Calzone liscio (pomodoro-mozzarella-prosciutto cotto) (1-7)	***€ 8.50***
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)	***€ 11.00***

Schiacciate

Schiacciata classica (1-7)	***€ 5.00***
Schiacciata con prosciutto crudo nostrano (1-7)	***€ 7.50***
Schiacciata con lardo bergamasco (1-7)	***€ 7.00***

Lo Spit
Cibo di strada, Cucina di spessore

I freschi dell'autunno

Parete Ovest **€ 11.00**

rosticciata di maiale all'argentina, formaggio morbidella, spinacino saltato, chimichurri (1-7)
via Parete Ovest - località Cerro Torre Patagonia
climber apritori: Casimiro Ferrari, Mario Conti, Pino Negri e Daniele Chiappa

Nel 1974, dopo oltre un mese di durissimo 'assedio', in lotta contro condizioni metereologiche estreme e difficoltà tecniche mai affrontate prima, i '4 hombre de la cumbra' riuscirono a calcare una delle cime più difficili al mondo, grazie anche al sostegno del team di alpinisti tra i migliori dei Ragni di Lecco.

Ambarabaciccicoccò **€ 10.00**

crema di zucca, scamorza affumicata e funghi porcini (gelo) (1-7)
via Ambarabciccicoccò località Pradello Bastionata del lago
climber apritore: Marco Ballerini

Chiodata nei primi anni '80, su una porzione di roccia verdoniana alla bastionata del lago con un uso delle protezioni parsimonioso in puro old style. E' sicuramente il tiro che nel lecchese ha segnato un'epoca alzando il livello della difficoltà. Ancora oggi è un test per molti scalatori.

Parete Ovest

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)

Zuppa inglese € 6.00

é il dolce dei ricordi! Pan di Spagna, alchermes, crema pasticcera, cacao, i classici ingredienti. (1-3-7-12)

Semifreddo alle castagne € 6.00

il dolce autunnale per eccelenza, cremoso e avvolgente al palato.
Il top di castagne glassate, dà il tocco finale. (7)

Strudel € 6.00

l'impasto croccante di sfoglia, si arrotola intorno a un ripieno di mele, uvette, pinoli e un pizzico di cannella. Completa l'opera, una pallina di gelato fatto in casa. (1-3-7)

Crostata di pere, cioccolato e grappa € 6.00

un dolce rustico e super goloso, dove la nota intensa del cioccolato incontra la dolcezza delle pere e il profumo deciso della grappa. (1-3-7-12)

Gelato dI nostra produzione

affogato al caffé o al liquore
o con l'aggiunta di coulis di mirtilli o castagne glassate

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 1 A 1 B 1 C 1 D 1 E	Cereali contenenti glutine da frumento Cereali contenenti glutine da farro Cereali contenenti glutine da frumento integrale Cereali contenenti glutine da orzo Cereali contenenti glutine da avena Cereali contenenti glutine da kamut	8 8 A 8 B 8 C 8 D 8 E 8 F 8 G	Frutta a guscio (mandorle) Frutta a guscio (nocciole) Frutta a guscio (noci comuni) Frutta a guscio (noci di agaciù) Frutta a guscio (noci pecan) Frutta a guscio (noci del Brasile) Frutta a guscio (pistacchi) 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 SO2
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