



MAMMA CICCIA

Menù

Antipasti | Appetisers

Petto d'oca affumicato in insalatina agrodolce <i>Smoked goose breast with sweet and sour salad</i>	11,00
Sfoglia tiepida alle verdure <i>Warm vegetable cake</i>	10,00
Terrina di pesce di lago, maionese e insalatina di cavolo <i>Lake fish terrine, mayonnaise and cabbage</i>	11,00

I nostri primi | First course

Spaghetti trafilati al bronzo, cacio e pepe <i>Bronze-drawn spaghetti, cacio cheese and black peper sauce</i>	12,00
Lasagne di pasta fresca alla bolognese <i>Home-made lasagna bolognese</i>	13,00
Ravioli di pesce persico al burro e bottarga di lago <i>Lake fish stuffed ravioli with butter and lake bottarga</i>	14,00
Gnocchetti all'ortica con erbe di Provenza e ricotta salata <i>Nettle dumplings with herbs de Provence and salted ricotta cheese</i>	13,00

Zuppe | Soups

Zuppa di cipolle, crostone di pane all'Emmental <i>Onion soup, slice of baked bread with Emmental cheese</i>	13,00
Zuppa di verdure, crostini <i>Vegetable soup, croutons</i>	12,00
Zuppa d'orzo, crostini <i>Barley soup, croutons</i>	12,00

I nostri secondi | Main course

Filetto di trota salmonata, pomodorini, olive taggiasche e capperi <i>Salmon trout fillet with cherry tomatoes, Taggiasca olives and capers</i>	18,00
Tagliata di manzo con rösti di patate e maionese alla paprika <i>Sliced beef with potato rösti and paprika mayonnaise</i>	19,00
Pollo al curry con riso <i>Chicken curry with rice</i>	19,00

Piatti freddi | Cold dishes

Tagliere di salumi misti <i>Mixed cold cuts platter</i>	16,00
Tagliere di formaggi misti con confetture e miele <i>Mixed cheese platter with jam and honey</i>	16,00
Carpaccio di bresaola, rucola, scaglie di grana <i>Fine sliced bresaola, arugola salad, sliced parmesan cheese</i>	13,00

Contorni | Side dishes

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	6,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	8,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	8,00

La pinsa | Pinsa... our special Pizza

Pomodoro, mozzarella, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, oregano</i>	10,00
Prosciutto crudo, crescenza, rosmarino <i>Raw ham, crescenza cheese, rosemary</i>	13,00
Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables</i>	12,00
Pomodoro ciliegino, acciughe, capperi <i>Cherry tomatoes, anchovies, capers</i>	10,50
Salsiccia, gorgonzola <i>Sausage, gorgonzola cheese</i>	13,00

I nostri desserts fatti in casa | Our homemade desserts

Torta "Meascia" rivisitata con gelato al fiordilatte <i>Revisited local "Meascia" cake (dried fruits, pear and apple cake) with vanilla gelato</i>	8,00
Cheesecake al bicchiere con frutti di bosco <i>Cheesecake with mixed berries</i>	8,00
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	8,00
Torta Sacher morbida al bicchiere <i>Soft Sachertorte in a glass</i>	8,00
Coperto / Cover charge	3,00

In base all'offerta di mercato alcuni prodotti possono essere conservati a basse temperature
Riguardo la presenza di allergeni consultare la lista allegata in fondo oppure rivolgersi al personale di sala
Tutti i prezzi sono espressi in EURO

LA CARTA DEI VINI

Bollicine



Ferrari (Trentino Altoadige) Trento D.O.C. – "Perlé"	-	55,00
Maccari (Veneto) Prosecco D.O.C.G. – "Duplavis"	6,00	25,00

Bianchi e rosè

Terre Lariane I.G.T. (Lombardia) vino locale / local wine "Tino" rosato lt. 1	6,00	29,00
Terre Lariane I.G.T. (Lombardia) vino locale / local wine "Tino" lt. 1	6,00	29,00
Nino Negri (Lombardia) Alpi Retiche I.G.T.	5,00	25,00
Endrizzi (Trentino) Chardonnay	-	27,00
Ca' Dei Frati (Lombardia) "Lugana D.O.C."	-	28,00
Tommasi (Veneto) "Custoza Bosco del Gal" cl. 37,5	-	14,00

Rossi

Terre Lariane I.G.T. (Lombardia) vino locale / local wine "Tino" lt. 1	6,00	29,00
Mamete Prevostini (Lombardia) Rosso di Valtellina D.O.C. - "Santarita"	6,00	28,00
Tommasi (Veneto) Valpolicella Classico D.O.C.	-	28,00
Castello di Albola (Toscana) Chianti Classico D.O.C.G.	-	28,00
Mantellassi (Toscana) Morellino di Scansano D.O.C.G. - "San Giuseppe"	-	25,00
Triacca (Lombardia) Sassella cl. 37,5	-	16,00

Vino della casa

¼L ½L

Bianco fermo locale	8,00	11,00
Rosso locale	8,00	11,00

Caffetteria al tavolo

Caffè espresso	2,00
Caffè decaffeinato	2,00
Caffè americano	2,00
Caffè d'orzo/ginseng	2,00
Marocchino	2,00
Latte macchiato	2,50
Cappuccino	2,20
Affogato al caffè	5,00
Caffè shakerato	3,00
Tè/tisane	4,00
Amari e liquori	4,00/6,00

Soft drinks

Acqua naturale <i>Acqua Panna</i> e frizzante <i>S. Pellegrino</i> cl. 75	3,00
Bibite <i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon Soda, Tonic, Te freddo pesca/limone</i>	4,00
Succo di frutta	3,50
Spritz / Spritz Campari	7,00

Birre

Birra chiara piccola "Ichnusa"	4,00
Birra chiara media "Ichnusa"	7,00
"Menabrea" in bottiglia cl. 33	6,00
"Menabrea - Ambrata" in bottiglia cl. 33	6,00
"Ichnusa non filtrata" in bottiglia cl. 33	6,00
"Moretti Zero" (alcohol-free) in bottiglia 33cl	6,00

Allergeni

Petto d'oca affumicato in insalatina agrodolce

Sesamo

Sesame

Sfoglia tiepida alle verdure

Glutine, uova, latte e derivati, potrebbe contenere tracce di: soia

Gluten, egg, dairy, it may contain traces of: soy

Terrina di pesce di lago, maionese e insalatina di cavolo

Pesce, uova, glutine; soia (maionese)

Fish, eggs, gluten; soy (mayo)

Spaghetti trafilati al bronzo, cacio e pepe

Glutine, latte e derivati

Gluten, dairy

Lasagne di pasta fresca alla bolognese

Glutine, solfiti, latte e derivati, uova, sedano, frutta a guscio - noce moscata, potrebbe contenere tracce di: soia

Gluten, sulphites, dairy, eggs, celery, fruits in shell – nutmeg, it may contain traces of: soy

Ravioli di pesce persico al burro e bottarga di lago

Glutine, pesce, uovo, latte e derivati, solfiti

Gluten, fish, eggs, dairy, sulphites

Gnocchetti all'ortica con erbe di Provenza e ricotta salata

Glutine, latte e derivati, può contenere tracce di: **soia, senape**

Gluten, dairy, it may contain traces of: **soy, mustard**

Zuppa di cipolle, crostone di pane all'Emmental

Latte e derivati, uova, sedano, glutine (crostone di pane), potrebbe contenere tracce di: soia (crostone di pane)

Dairy, eggs, celery, gluten (bread slice), it may contain traces of: soy (bread slice)

Zuppa di verdure, crostini

Sedano, glutine (crostini di pane), potrebbe contenere tracce di: soia (crostini di pane)

Celery, gluten (croutons), it may contain traces of: soy (croutons)

Zuppa d'orzo, crostini

Sedano, glutine, potrebbe contenere tracce di: soia (crostini di pane)

Celery, gluten, it may contain traces of: soy (croutons)

Filetto di trota salmonata, pomodorini, olive taggiasche e capperi

Pesce

Fish

Tagliata di manzo con rosti di patate

Uova (maionese), potrebbe contenere tracce di: soia, glutine (rosti)

Eggs (mayonnaise), it may contain traces of: soy, gluten (rosti)

Pollo al curry con riso

può contenere tracce di: sedano, senape, arachide, mandorla, glutine, solfiti

may contain traces of: celery, mustard, peanut, almond, gluten, sulphites

Tagliere di salumi misti

-

Tagliere di formaggi con confetture e miele

Latte e derivati

Milk and dairy

Carpaccio di bresaola, rucola, scaglie di grana

Latte e derivati

Milk and dairy

Patate al forno

-

Verdure grigliate

-

Insalata mista

-

Pomodoro, mozzarella, origano

Glutine, soia, latte e derivati

Gluten, soy, dairy

Prosciutto crudo, crescenza, rosmarino

Glutine, soia, latte e derivati

Gluten, soy, dairy

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

Glutine, soia, latte e derivati

Gluten, soy, dairy

Pomodoro ciliegino, acciughe, capperi

Glutine, soia, pesce

Gluten, soy, fish

Salsiccia, gorgonzola

Glutine, soia, latticini

Gluten, soy, dairy

Torta "Meascia" rivisitata con gelato al fiordilatte

Glutine, uova, frutta a guscio – noci, potrebbe contenere tracce di: soia

Gluten, egg, fruits in shell – nuts, it may contain traces of: soy

Cheesecake al bicchiere con frutti di bosco

Uova, latte e derivati, glutine (crumble), potrebbe contenere tracce di: soia (crumble)

Eggs, milk and dairy, gluten (crumble), it may contain traces of: soy (crumble)

Tiramisù

Uova, latte e derivati

Eggs, dairy

Torta Sacher

Uova, latte e derivati, glutine

Eggs, dairy, gluten