



MAMMA CICCIA

Menù

Antipasti | *Appetisers*

Petto d'oca affumicato in insalatina agrodolce 11,00
Smoked goose breast with sweet and sour salad

Sfoglia tiepida di patate e funghi porcini 11,00
Warm savoury pie with potatoes and porcini mushrooms

Crema di zucca con pancetta affumicata croccante 11,00
Pumpkin cream with crispy smoked bacon

I nostri primi | *First course*

Spaghetti trafilati al bronzo, cacio e pepe 12,00
Bronze-drawn spaghetti, cacio cheese and black pepper sauce

Lasagne di pasta fresca alla bolognese 13,00
Home-made lasagna bolognese

Ravioli di pesce persico al burro e bottarga di lago 14,00
Lake fish stuffed ravioli with butter and lake bottarga

Gnocchetti di castagne con salsiccia saltata e rosmarino 13,00
Chestnut gnocchi with sautéed sausage and rosemary

Zuppe | *Soups*

Zuppa di cipolle, crostone di pane all'Emmental 13,00
Onion soup, slice of baked bread with Emmental cheese

Zuppa di verdure, crostini 12,00
Vegetable soup, croutons

Zuppa d'orzo, crostini 12,00
Barley soup, croutons

I nostri secondi | *Main course*

Filetto di trota salmonata, salsa verde e giardiniera di verdura <i>Salmon trout fillet, green sauce and pickled vegetables</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
Coscia di coniglio disossata alla cacciatora con polenta morbida <i>Boneless rabbit cacciatore with soft polenta</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 / <i>Cover charge</i>	2,50

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"	-	45,00
Bisol 1542 (Veneto) Prosecco D.O.C.G. – "Jeio"	6,00	25,00

Bianchi e rosè

Terre Lariane I.G.T. (Lombardia) vino locale / local wine "Tino" rosato 1 lt.	6,00	29,00
Mamete Prevostini (Lombardia) Alpi Retiche I.G.T. - "Monrose" rosato	6,00	29,00
Terre Lariane I.G.T. (Lombardia) vino locale / local wine "Tino" 1 lt.	6,00	29,00
Endrizzi (Trentino) Chardonnay	6,00	27,00
Velenosi (Marche) Passerina I.G.T. - "Villa Angela"	6,00	27,00
Mamete Prevostini (Lombardia) I.G.T. Alpi Retiche - "Opera"	6,00	29,00

Rossi

Terre Lariane I.G.T. (Lombardia) vino locale / local wine "Tino" 1 lt.	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.	6,00	28,00
Castello di Albola (Toscana) Chianti Classico D.O.C.G.	6,00	28,00
Mantellassi (Toscana) Morellino di Scansano D.O.C.G. - "San Giuseppe"	6,00	25,00

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	4,00
Succo di frutta	3,50
Spritz / Spritz Campari	6,50

Birre

"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 di patate e funghi porcini

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

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

Crema di zucca con pancetta affumicata croccante

-

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 di castagne con salsiccia saltata e rosmarino

Glutine, uova, latte e derivati, frutta a guscio – castagne, può contenere tracce di: senape e soia

Gluten, eggs, dairy, fruits in shell – chestnut, it may contain traces of: mustard and soy

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, salsa verde e giardiniera di verdure

Pesce, nella salsa verde: pesce, glutine

Fish, in the green sauce: fish, gluten

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)

Coscia di coniglio alla cacciatora con polenta morbida

sedano,

celery

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