



# 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 di patate e funghi porcini, fonduta di taleggio <i>Warm savoury pie with potatoes and porcini mushrooms, taleggio cheese fondue</i>	11,00
Crema di zucca con pancetta affumicata croccante <i>Pumpkin cream with crispy smoked bacon</i>	11,00

### I nostri primi | First course

Spaghetti trafilati al bronzo, cacio e pepe <i>Bronze-drawn spaghetti, cacio cheese and black pepper 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 di castagne con salsiccia saltata e rosmarino <i>Chestnut gnocchi with sautéed sausage and rosemary</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, 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
Panna cotta con frutti di bosco <i>Panna cotta 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>	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"	-	45,00
Bisol 1542 (Veneto) Prosecco D.O.C.G. – "Jeio"	6,00	25,00

## *Bianchi e rosè*

Terre Lariane I.G.T. (Lombardia) <b>vino locale / local wine</b> "Tino" <b>rosato</b> <b>lt. 1</b>	6,00	29,00
Mamete Prevostini (Lombardia) Alpi Retiche I.G.T. - "Monrose" <b>rosato</b>	-	29,00
Terre Lariane I.G.T. (Lombardia) <b>vino locale / local wine</b> "Tino" <b>lt. 1</b>	6,00	29,00
Mamete Prevostini (Lombardia) I.G.T. Alpi Retiche - "Opera"	-	29,00
Tommasi (Veneto) "Custoza Bosco del Gal" <b>cl. 37,5</b>	-	14,00

## *Rossi*

Terre Lariane I.G.T. (Lombardia) <b>vino locale / local wine</b> "Tino" <b>lt. 1</b>	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 <b>cl. 37,5</b>	-	16,00

## *Vino della casa*

	<b>¼L</b>	<b>½L</b>
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	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*

Panna cotta con frutti di bosco

*Latte e derivati*

*Milk and dairy*

Tiramisù

*Uova, latte e derivati*

*Eggs, dairy*

Torta Sacher

*Uova, latte e derivati, glutine*

*Eggs, dairy, gluten*