



ANTIPASTI

	EURO
Antipasto Le Motte... i salumi scelti dallo chef Sergio	13.00
Sciatt con cicorino	12.00
Bresaola carpacciata... con porcini, rucola e scaglie di grana	12.00
Rucola tiepida con porcini spadellati e scaglie di grana padano e crostini	12,00
Lumache della casa	10.00
Focaccina calda con pancetta piacentina o lardo del Contado (consigliata per 2 persone)	10.00

PRIMI PIATTI

Pizzoccheri fatti in casa	13.00
Lasagnetta valligiana... sfoglia di saraceno farcito con verza, bresaola e fonduta di Bitto	12.00
Malfatti verdi al Bitto stagionato	11.00
Tagliolini stirati in casa al ragù di capriolo	12.00
Penne all'arrabbiata	9.00
Zuppa d'orzo alla valtellinese con aggiunta di crema di latte	10.00
Zuppa di cipolle... gratinata con crostone e formaggio	10.00

SECONDI PIATTI

Polenta taragna con crema di scimudin e porcini spadellati	17.00
Polenta taragna con salsiccia	14.00
Bocconcini di vitello con porcini, finferli e polenta taragna	16.50
Salmi di capriolo con polenta taragna	19.00
Tagliata di scottona... con contorni del dì	23.00
Filetto di manzo... griglia o salsa pepe e contorni del dì	27.00
Brasato di angus con polenta taragna	18.00
Cotoletta alla milanese con patatine	13.00

CONTORNI

Verdure fresche spadellate	5.00
Insalata mista	5.00
Patatine fritte / Polenta taragna	3.00

PIZZE

Escluse il sabato sera e domenica a pranzo e festivi

Le Motte... pomodoro, porcini, scimudin e bresaola di cervo	13.00
Lizzer... pomodoro, mozzarella, quattro formaggi, finferli e crudo	12.00
Seggiovia... pomodoro, mozzarella, porcini e bresaola	12.00
Dany... pomodoro, mozzarella, gamberi, rucola e salsa aurora	10.00
Bonny Hem... pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle	10.00
Dell'orto... pomodoro, mozzarella e verdure grigliate	12.00
Crudo e rucola...	12.00
Diavola... pomodoro, mozzarella e salamino piccante	9.00
Margherita	8.00

Il pane è fatto in casa | Le paste le stiriamo noi ogni giorno | Vini al bicchiere

Ricordiamo che non si fanno conti separati

Coperto	2.70
---------	------

IMPORTANTE INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA:

ai sensi del regolamento UE 1169/2011 si invita la rispettabile clientela ad informare il personale addetto in merito ad allergie, intolleranze alimentari e patologie legate al cibo, di cui si è affetti, per consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile.

POSSESSORI DI CANI

vi invitiamo a non gettare cibo sotto ai tavoli, tutti i cani devono essere portati al guinzaglio, le razze pericolose devono avere la museruola.