



## *Antipasti*

	EURO
Antipasto Le Motte... i salumi scelti dallo chef Sergio	14.00
Tagliere del cacciatore... cervo, cinghiale, oca e capriolo, crostoni e burro aromatizzato	19.00
Sciatt con cicorino	14.00
Tartare di cervo con uova di quaglia	19.00
Antipasto di pesce fresco... spada, tonno, salmone marinati e polpo	18.00
Bresaola carpacciata... con porcini, rucola e scaglie di grana	16.00
Rucola tiepida con porcini spadellati e scaglie di grana padano e crostini	13.00
Lumache della casa	12.00
Degustazione di formaggi... con confettura, noci e miele	14.00
Focaccina calda con pancetta piacentina o lardo del Contado (consigliata per 2 persone)	11.00

## *Primi piatti*

Pizzoccheri fatti in casa (min. 2 persone)	14.00
Risotto ai funghi porcini (min. 2 persone)	15.00
Lasagnetta valligiana... sfoglia di saraceno farcito con verza, bresaola e fonduta di Bitto	14.00
Malfatti verdi al Bitto stagionato	13.00
Manfrigoli... le crespelline di grano saraceno ripiene con Bitto e bresaola	16.00
Tagliolini stirati in casa al ragù di capriolo	15.00
Zuppa d'orzo alla valtellinese con aggiunta di crema di latte	12.00
Zuppa di cipolle... con crostone e formaggio	12.00

---

## Secondi piatti

Polenta taragna con crema di scimudin e porcini spadellati	18.00
Salmi di capriolo con polenta taragna	25.00
Carpaccio di filetto di scottona... con verdure grigliate e scaglie di grana	23.00
Filettini di vitello con porcini spadellati, crema di scimudin e polenta taragna	27.00
Tagliata di scottona... con contorni del dì	27.00
Filetto di manzo... con porcini spadellati e contorni del dì	35.00
Brasato di angus con polenta taragna	26.00

## Contorni

Verdure fresche spadellate	5.00
Insalata mista	6.00
Patatine fritte / Polenta taragna	4.00

## Dessert

Richiedere la lista dedicata

*Il pane è fatto in casa | Le paste le stiriamo noi ogni giorno | Vini al bicchiere*  
***Ricordiamo che non si fanno conti e pagamenti separati***

Coperto	3.00
---------	------

### 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.

---



## *Pizze*

### **Escluse il sabato, domenica a pranzo e festivi**

<b>Le Motte...</b> pomodoro, porcini, scimudin e bresaola di cervo	16.00
<b>Lazzer...</b> pomodoro, mozzarella, quattro formaggi, finferli e crudo	14.00
<b>Seggiovia...</b> pomodoro, mozzarella, porcini e bresaola	14.00
<b>Dany...</b> pomodoro, mozzarella, gamberi, rucola e salsa aurora	13.00
<b>Bonny Hem...</b> pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle	12.00
<b>Dell'orto...</b> pomodoro, mozzarella e verdure grigliate	13.00
<b>Crudo e rucola...</b>	14.00
<b>Diavola...</b> pomodoro, mozzarella e salamino piccante	11.00
<b>Margherita</b>	9.00
(Asporto 5% di sconto)	

*Il pane è fatto in casa | Le paste le stiriamo noi ogni giorno | Vini al bicchiere*  
***Ricordiamo che non si fanno conti e pagamenti separati***

<b>Coperto</b>	<b>3.00</b>
----------------	-------------

### **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.

---