



## ANTIPASTI

- Antipasto della Cassinazza con Salumi & Formaggi d'Alpe "Megna"  
1-3-7-12 €.16,00
- Tagliere con Sciatt & Bresaola di Manzo nostrano  
1-7-12 €.16,00
- Sformato di Ortica della Brughiera con Crema di Pastinaca & Cumino  
3-7-9 €.15,00
- Margottino di Polenta Macinata a Pietra delle Valli Bergamasche al  
Cuore di Formaggio della Fattoria "Agneda" con Crema di Porri  
1-7-9 €.14,00

## PRIMI PIATTI

- Risotto Carnaroli mantecato al Reggiano con Luganega di Monza  
7-9-12 €.16,00
- Tagliatelle fresche con Ragù di Selvaggina dei "Parchi Lariani"  
1-3-9-12 €.16,00
- Ravioli di Nostra Produzione al Salmerino con Pomodorino fresco  
& Basilico  
1-3-4-7-9-12 €.16,00
- Gnocchi di Ricotta all'Aglio Orsino con scaglie di Ricotta salata  
& Crema di Bietola Rossa  
1-3-7-9 €.15,00

## SECONDI PIATTI

Tagliata di Cinghiale dei "Parchi Lariani" con Salsa ai Frutti di Bosco Verdure alla griglia	€. 26,00
Coniglio disossato ripieno al Tarassaco di Campo & Sformato di Carote con Zenzero	3-9-12
	€. 25,00
Tris di Hamburger: Pecora Brianzola con Carciofi Brasati - Cinghiale dei Parchi Lariani con Cipolla Rossa - Manzo del Nostro Allevamento con Salsa alle Erbe & Patate al Forno	1-3-7
	€. 25,00
Costolette di Maiale al Forno con Miele di Castagno della Valtellina & Mirto della Brughiera con Patate Sabbiose	1-9
	€. 23,00

## FORMAGGI AL TAGLIERE

Formaggi di Mucca dell' "Alpe Megna" con Mostarde di Frutta & Pan Tranvai & Miele allo Zafferano "Collina D'Oro" 1-7 -8 -10	€. 14,00
Formaggi di Capra & Pecora con Mostarde di Frutta e Pan Tranvai	1-7 -8 -10
	€. 14,00
Caprin Vec Sott' Olio 7	€. 6,00

## PER BAMBINI

Arrosto di Tacchino, Salame & Formaggio dell'Alpe 7-12	€. 9,00
Pasta corta al Ragù 1-9-12	€. 12,00
Cotoletta di Pollo Panata & Patate al forno 1-3	€. 13,00



## STARTERS

Cassinazza's Starter with Cured Meats & "Alpe Megna's" Cheese

1-3-7-12 € 16,00

Platter with "Sciatt" & Beef Bresaola from Our Breeding

1-7-12 € 16,00

Nettle Flan with Parsnip & Cumin cream

3-7-9 € 15,00

Ground on Stone Polenta Flan with "Fattoria Agneda" Farm's Cheese  
and Leek Cream

1-7-9 € 14,00

## FIRST COURSE

"Carnaroli" Risotto creamed with "Reggiano" Cheese & "Luganega"  
Sausage from "Monza"

7-9-12 € 15,00

Fresh Tagliatelle with Boar Meat Sauce from "Parchi Lariani"

1-3-9-12 € 15,00

Homemade Ravioli with Brook Trout, fresh Cherry Tomatoes & Basil

1-3-4-7-9-12 € 14,00

Ricotta Cheese Gnocchi with Wild Garlic, salted "Ricotta" cheese  
flakes & Red Beet cream

1-3-7-9 € 14,00

## SECOND COURSE

Sliced Wild Boar from "Parchi Lariani" with Berries Sauce & Grilled Vegetables €. 26,00

Boned Rabbit with Field Dandelion filling & Carrots Flan with Ginger 3-9-12 €. 25,00

Hamburger Trio: Sheep from "Brianza" with Artichokes - Boar from "Parchi Lariani" with Red Onion - Beef of Our Breeding with Herbs Sauce & Roast Potatoes 1-3-7 €. 23,00

Pork Chops with Chestnut Honey from "Valtellina" & Moorland Myrtle with Potatoes 1-9 €. 23,00

## CHEESES

Cow Cheeses from "Alpe Megna" with Fruit Mustard, "Pan Tranvai" & "Collina D'oro's" Saffron Honey 1-7-8-10 €. 14,00

Goat & Sheep cheeses with Fruit Mustard & "Pan Tranvai" 1-7-8-10 €. 14,00

"Caprin Vec Sott'olio" 7 €. 6,00

## KIDS MENU

Roast Turkey, Salami & "D'Alpe's" Cheese 7-12 €. 9,00

Short Pasta with Meat Sauce 1-9-12 €. 12,00

Breaded Chicken Cutlet & Baked Potatoes 1-3 €. 13,00