

I DOLCI

TIRAMISU' DELLA CASA
GL-LT

| 9



SELEZIONE DI SORBETTI ARTIGIANALI

| 8

COMPOSTA DI FRUTTA FRESCA
CON SALSA AL MANGO

| 9

CREME BRULLEE
LT

| 8



VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI
CAPITELLI 0,375

| 6 |25

| 8 |30

Al Caminone
Bistrot

TABELLA ALLERGENI

GL= GLUTEN / LT=LATTOSIO / CR= CROSTACEI/ PE=PESCE NUTS=FRUTTA A GUSCIO / V= VEGETARIANO / UOVO

*PESCE FRESCO O ABBATTUTO O CONGELATO A BORDO IN BASE ALLA TIPOLOGIA E/O ALLA PREPARAZIONE.

Lunedì-Venerdì 12,30 -14,00

Sabato e Domenica 12,30 -14,30

DALLA CUCINA

STEAK TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE GR.150 CON CHIPS DI PATATE- GL-UOVO	20
CARPACCIO DI SALMONE NORVEGESE MARINATO CON PAN BRIOCHE E BURRO MONTATO - GL - PE	20
SPAGHETTO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO MANTECATO CON LIME, BOTTARGA DI MOGGINE E CRUDO DI CAPESANTE GL - LT - CT - PE	24
9 CASONCELLI ALLA BERGAMASCA DI NONNA MARIA PANCETTA CROCCANTE, SALVIA, BURRO E PARMIGIANO - GL - LT - UOVO	17
STUFATO DI CERVO AL PORTO CIOCCOLATO FONDENTE E POLENTA DI ROVETTA	22
POLENTA ROSTRATO ROSSO DI ROVETTA, FUNGHI PORCINI, FONDUTA DI FORMAGGIO DI MALGA LT - UOVO	17
TAGLIERE DI SALUMI E STRACCHINO D'ALPEGGIO - GL - LT	17
MALGA BUN HAMBURGER DI GARRONESE, GUANCIALE DI SAURIS, POMODORO, INSALATA, FORMAGGIO, SALSA BBQ - GL - LT - UOVO	17
ORECCHIA DI ELEFANTE ALLA MILANESE GR.500 CON INSALATA E POMODORI - GL - UOVO	35
SCROCCHIARELLA REGINA MARGHERITA - GL - LT	17
SCROCCHIARELLA CON PROSCIUTTO DI PARMA - GL - LT	17
INSALATA MONTANARA MISTICANZA, POMODORINI, CAROTE, FORMAGGELLA, NOCI E MELA - LT	18
CESAR SALAD MISTICANZA, POMODORINI, CAROTE, SCAGLIE DI PARMIGIANO, CROSTINI DI PANE, POLLO ALLA PIASTRA E SALSA CAESAR - GL - LT	18
HEALTHY SALAD MISTICANZA, POMODORINI, CAROTE, OLIVE TAGGIASCHE, SALMONE NORVEGESE MARINATO, AVOCADO E SEMI VARI - GL - PE	20

DALLA CANTINA**CHAMPAGNE**

Philipponnat Non Dosé	14	80
Godmé Blanc de Blancs	12	70
Perrier-Jouët	14	90

PROSECCO

BELSTAR	6	24
---------	---	----

VINI BIANCHI

COLTERENZIO MULLER THURGAU	7	28
NALS MARGREID NM	7	28

VINI ROSSI

NALS MARGREID NM	7	28
SYRAH SALIER	7	28

BIRRIFICIO ARTIGIANALE DIMONT

BIONDA - GJAN VOL.4,8% FRESCI AROMI DI LUPPOLO, CORPOSITÀ SNELLA	7
MERZEN - PAVAR VOL.4,8% AROMI FRAGRANTI E TORBIDEZZA DAL FRUMENTO	7
BLANCHE - ZUAN VOL.4,5% SENTORI DI CORIANDOLO E BUCCE D'ARANCIA	7
IPA SESSION - BERGUL VOL.4,3% AMARO CONTENUTO, POCO ALCOLICA	7
IPA - BRAULIN VOL. 6,7% SENTORI DI AGRUMI ED ERBE AROMATICHE	7
AMBRATA - BAGAN VOL. 5,6% MALTO CARAMELLATO, AROMI INTENSI	7
PORTER - GJULIT VOL. 5,5% SCURA, AROMI CALDI E LUPPOLATURA LEGGERA	7