



Caesar di prosciutto di tacchino /**Caesar salad with turkey ham** 1 3 8 9 10**15**

Insalata di mistricanze aromatiche, olio evo, crostini all'aglio, olive taggiasche, prosciutto di tacchino "Home Made" alle erbe aromatiche, salsa Caesar
Aromatic mixed salad, Evo oil, garlic croutons, Taggiasche olives, herb-flavoured 'Home Made' turkey ham, Caesar dressing

Nizzarda / Nicoise salad 4 9**16**

Insalata di mistricanze aromatiche, fagiolini, pomodori, patate allo zafferano, olive taggiasche, uova di quaglia, ventresca di tonno all'olio Evo
Aromatic mixed salad, green beans, tomatoes, saffron potatoes, Taggiasca olives, quail eggs, tuna belly in Evo oil

Tzatziki di trota / Trout tzatziki salad 4 7 9**16**

Insalata di mistricanze aromatiche, cetrioli, trota marinata "Home made" agli agrumi, olive taggiasche, salsa Tzatziki
Aromatic mixed salad, cucumbers, home-made marinated trout with citrus fruits, Taggiasca olives, Tzatziki sauce

Vegetariana / Vegetarian salad 7 8 9**13**

Insalata di mistricanze aromatiche, avocado, agrumi, sedano, caprino alle erbe, semi di zucca tostiti e dressing al frutto della passione
Salad of aromatic mixed greens, avocado, citrus, celery, herb goat cheese, toasted pumpkin seeds and passion fruit dressing



- "Hamburger di fassona" / "Fassona burger" 1 7** **18**
Buns ai semi tostati, hamburger di carne fassona da 200 gr, capocollo di cinta senese e provola affumicata.
Toasted seeds buns, fassona hamburger 200 gr, Cinta Senese capocollo, smoked provola cheese
- "Focaccia di Tumminia" / "Tumminia Focaccia" 1 7 10** **15**
Focaccia di farina Tumminia con Brisaola di Madesimo, caprino agli agrumi, senape di Dijone e rucola selvatica
Tumminia flour focaccia with Madesimo Brisaola, citrus goat cheese, Dijone mustard and wild rocket
- "Toast classico" / "Classic toast" 1 7** **11**
Prosciutto cotto Bio e provola dolce
Organic cooked ham and sweet provola cheese
- "Hps Club Sandwich" / " Hps Club Sandwich" 1 3 7 10** **18**
Triplo strato di pan tostato con prosciutto di tacchino "Home made" alle erbe aromatiche, pancetta croccante, provola dolce, lattuga, pomodori, maionese al basilico, uovo fritto
Triple layer of toasted bread with "home-made" herb turkey ham, crispy bacon, sweet provola cheese, lettuce, tomatoes, basil mayonnaise, fried egg
- "Trotta e Avo" / "Trout & Avo" 1 3 4 7 10** **18**
Triplo strato di pane ai cereali tostato con avocado, caprino agli agrumi, trota marinata "Home made", misticanza aromatica
Triple layer of toasted cereal bread with avocado, citrus goat cheese, home-made marinated trout, aromatic mixed salad
- "Vegano" / "Vegan" 6 9 10** **12**
Pan di ceci leggermente tostato con ortaggi arrosto alla mentuccia selvatica, mini burger di verdure, maionese di soia al rafano
Lightly toasted chickpea bread with roasted vegetables in wild mint flavor, mini vegetable burger, horseradish soy mayonnaise



Brisaola di Madesimo / Madesimo Brisaola 15
 con dressing all'olio Evo e limone
with olive oil and lemon dressing

**Selezione di formaggi caseificio "Carozzi" /
 Selection of "Carozzi" cheese** 16
 Valtunt della Valsassina, Caprizola, Quader de cavra, Robiola Pradolina
 accompagnati da dolci contrasti
*Valtunt della Valsassina, Caprizola, Quader de cavra (goat cheese),
 Robiola Pradolina accompanied by sweet contrasts*

"Bufala e acciughe" / Buffalo cheese and anchovies 16
 Mozzarella di bufala " Caseificio Barlotti" da 250 gr con filetti
 di acciughe del Cantabrico
*250 gr " Caseificio Barlotti" buffalo mozzarella cheese with
 Cantabrian anchovy fillets*

**Spaghettone Pastificio dei Campi / 19
 Pastificio dei Campi spaghettone pasta** 16
 al pomodoro e basilico
dressed with tomato sauce and basil

"Eliche in bianco" / "Eliche in bianco" 17 16
 Eliche Pastificio dei Campi al Parmigiano Reggiano "24 mesi"
 e pepe di Timut
*Eliche pasta Pastificio dei Campi with 24-month Parmesan cheese
 and Timut pepper*



- Tiramisù / Tiramisù** 1 3 7 8 **8**
Savoiaro bagnato al caffè, crema al mascarpone e pralinato mandorla e caffè
Coffee-soaked ladyfingers, mascarpone cream, almond and coffee praline
- Tartelletta ai lamponi / Raspberry tartlet** 1 3 7 8 **8**
Sablè con crema pasticcera alle bacche di vaniglia Bourbon, lamponi e limone verde
Sablè pastry with Bourbon vanilla bean custard, raspberries and green lemon
- Bignè pistacchio, ciliegie e amarene /**
Bignè pistachio, cherries and sour cherries 1 3 7 8 **8**
Bignè con cremoso di pistacchi di Bronte, sorbetto di ciliegie e amarene
Creamy puffs stuffed with pistachio from Bronte, cherry sorbet and sour cherries
- Meringata cioccolato e albicocche /**
chocolate and apricot meringue 3 7 8 **8**
Meringata alle albicocche, cioccolato 70% e nocciole
Apricot meringue, 70% chocolate and hazelnuts
- "Insalatina di frutta" / Fruit salad** **8**
Frutta di stagione al taglio con frutti rossi
Cut seasonal fruit with red fruits



