

ANTIPASTI / STARTERS

ANTIPASTO DELLA ROSA (1-3-4-5)

Affettato misto – stizzichini della casa specialità stagionali / Mixed cold cuts –

Appetizers of the house – seasonal specialties

€25.00

***POLENTA CUNSA (5)**

€15.00

Polenta di Storo con *funghi porcini, panna e scaglie di formaggio Maniva

Polenta di Storo with *porcini mushrooms, cream and flakes of Maniva cheese

TAGLIERE DEL DOSSO

a persona

€10.00

Affettato misto salame, pancetta, speck / Sliced mixed

TAGLIERE DEL DOSSO+FORMAGGO MANIVA (5)

a persona

€13.00

salame, pancetta, speck, formaggio Nostrano Val Trompia, formagella di Collio

Sliced mixed + cheese

BRESAOLA DELLA TRADIZIONE

€13.00

CRUDO DI PARMA D.O.P

€13.00

*SUPPLEMENTO ANTIPASTO (1-3-4-5) -STARTER SUPPLEMENT- + €10.00

COPERTO

€ 2.50

N.B I numeri a fianco di ogni piatto riportano gli allergeni

N.B.* alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati - some ingredients may be frozen

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

*GNOCCHETTI AI FUNGI PORCINI (1-3-4-5)	€12.00
gnocchetti di patate, panna, *porcini trifolati, olio, cipolla, sale, formaggio grana Kartoffelknödel ,Sahne, *Steinpilze , Olivenöl, Zwiebel, Salz,grana cheese	
*GNOCCHETTI / PASTA AL POMODORO (1-3-4-5)	€10.00
gnocchetti di patate, passata di pomodoro, olio d'oliva, cipolla, sale, formaggio grana potato dumplings , tomato sauce , olive oil , onion, salt, grana cheese	
PENNETTE ALLA BAGOSSA (1-3-4-5)	€12.00
pennette, passata di pomodoro, olio d'oliva, burro, formaggio Bagoss penne, tomato sauce , olive oil , butter, cheeseBagoss	
*TAGLIATELLE ALL'UOVO CON FUNGHI PORCINI (1-3-4)	€14.00
Tagliatelle with porcini *mushrooms	
*PRIMO DEL GIORNO – First of the day	€12.00
*BITTICO DI PRIMI (Minimo 2 persone) – Bittic of firsts	€25.00
*TRIS DI PRIMI (Minimo 2 persone) – Tris of first	€30.00

N.B I numeri a fianco di ogni piatto riportano gli allergeni

N.B.*alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati - some ingredients may be frozen

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

*CERVO IN SALMÌ CON POLENTA (1-5-10)	<i>senza glutine</i>	€16.00
polenta, *polpa di cervo, polenta, burro, vino rosso, spezie, cipolle, carote, patate, sedano, aglio, chiodi di garofano polenta, *Pulp deer , butter, red wine, spices , onions , carrots , potatoes , celery , garlic , cloves		
POLENTA e *FONS (1-3-5)	<i>senza glutine</i>	€16.00
polenta, *funghi porcini trifolati con olio di oliva / Polenta and *mushrooms, olive oil		
EL PEGNATI' (1-3-5)	<i>senza glutine</i>	€13.00
Tegamino di uova, speck, formagella di Collio/ friedeggs, speck, formagella of Collio		
CARPACCIO DI BARBINETTA GIOVANE (SCOTTONA) CON SCAGLIE DI GRANA (1-5)	<i>senza glutine</i>	€15.00
Carne di bovino femmina meno di 3 anni, olio cuore, pepe, sale, scaglie di Grana Padano female beef less than 3 years, oil, pepper, salt, Grana Padano		
CARPACCIO DI BARBINETTA GIOVANE (SCOTTONA) CON *FUNGHI PORCINI (1-5)	<i>senza glutine</i>	€20.00
Carne di bovino femmina meno di 3 anni, olio cuore, pepe, sale, *funghi porcini female beef less than 3 years, oil, pepper, salt, *mushrooms		
COSTATA DI SCOTTONA AI FERRI	<i>senza glutine</i>	€20.00
Grilled scottona meat		
BRUNA ALPINA AI FERRI	<i>senza glutine</i>	€12.00
Bistecca di Bovina alla piastra / Grilled Beef Steak		
POLENTA E STRINU'	<i>senza glutine</i>	€10.00
polenta, salamina / polenta, sausage		
POLENTA e FORMAI ROSTIT (5)	<i>senza glutine</i>	€10.00
polenta, formaggio Val Trompia alla piastra / Polenta, melted cheese		
ORECCHIA DELL'ORSO IMPANATA CON *PATATINE (1-3-5)		€12.00
Carne di tacchino o maiale, pane grattugiato, uova, farina '00 / Turkey or pork meat, bread-crumbs, eggs, flour 00 *French fries		
*SECONDO DEL GIORNO – Second of the day		€16.00
FUNGHI FRITTI (solo in stagione) (1-3-4-5)		€16.00
Funghi porcini impanati e fritti nell'olio / Fried mushrooms		

N.B I numeri a fianco di ogni piatto riportano gli allergeni

N.B. *alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati - some ingredients may be frozen

PIATTI UNICI

MONTAGNINO (5) <i>senza glutine</i>	€13.00
polenta, salamina di maiale, formaggio nostrano Val Trompia alla piastra polenta , salamina pork , local cheese	
BOSCAIOLO (5) <i>senza glutine</i>	€20.00
polenta, salamina di maiale, formaggio nostrano Val Trompia alla piastra e *funghi porcini trifolati / polenta, salamina pork,grilled Maniva cheese and *mushrooms	
SELVATICO (1-5-10) <i>senza glutine</i>	€20.00
Polenta, *cervo in salmì e *funghi porcini trifolati / polenta *pulp deer and *mushrooms	
MINATORE (1-5) <i>senza glutine</i>	€18.00
Polenta, formagella affinata in miniera e *funghi porcini trifolati Polenta local cheese refined in mine e *mushrooms	
MANIVA (polenta *fons e formai rostit) (5) <i>senza glutine</i>	€15.00
Polenta, formaggio Maniva alla piastra e *funghi porcini trifolati Polenta, grilled Maniva cheese and *mushrooms	
ALPINO (polenta, strinu e *fons) <i>senza glutine</i>	€15.00
Polenta, salamina alla piastra e *funghi porcini trifolati Polenta,*mushrooms and sausages	

MENU BIMBO / MENU CHILD

SOLO PER BAMBINI DA 0 A 12 ANNI/ONLY CHILDREN FROM 0 TO 12 YEARS

ORECCHIETTA DELL'ORSO IMPANATA CON *PATATINE (1-3-5)	€10.00
Carne di tacchino o maiale, pane grattugiato, uova, farina '00 *patatine fritte Turkey or pork meat, bread-crumbs, eggs, flour 00 *French fries	
PASTA AL POMODORO, *PATATINE FRITTE (1-3-4-5)	€10.00
Pasta, tomato sauce , olive oil , onion, salt, grana cheese *French fries	

N.B I numeri a fianco di ogni piatto riportano gli allergeni

N.B. *alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati - some ingredients may be frozen

FORMAGGI/CHEESES

FORMAGGIO FUSO MANIVA - Melted cheese local Maniva	€8.00
PORZIONE FORMAGGIO BAGOSS - Bagoss cheese	€10.00
FORMAGGI MISTI /Mixed cheese	€13.00

CONTORNI / SIDE DISHES

*PATATINE FRITTE - FRENCH FRIES (1-3-4)	€5.00
VERDURE MISTE - VEGETABLES MIX	€6.00
POLENTA	€5.00
*FUNGHI TRIFOLATI	€12.00
FUNGHI IMPANNATI (solo in stagione)	€16.00

DOLCI/ DESSERT

CROSTATA DELLA CASA CON MARMELLATA (1-2-3-4)	€5.00
*DOLCE DEL GIORNO - DESSERT OF THE DAY	€7.00
SUPPLEMENTO	€2.00

N.B I numeri a fianco di ogni piatto riportano gli allergeni

N.B. *alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati - some ingredients may be frozen

BEVANDE/DRINKS/GETRÄNKE

BIRRA PICCOLA ALLA SPINA Little draughtbeer/Klein biervomfass	€3.50
BIRRA MEDIA ALLA SPINA Medium draughtbeer/Medium biervomfass	€5.00
WEISS BEER	€5.00
BIBITE LATTINA drinks in tin/Getränke in der dose	€3.50
SUCCHI DI FRUTTA Juices/Safte	€3.50
ACQUA MINERALE/GASSATA 0,75 LT	€2.50
ACQUA MINERALE/GASSATA ½LT	€1.50
GRAPPA ½ METRO/ ½ meter / Schnaps ½ meter	€20.00
GRAPPA 1 METRO/1 meter / Schnaps 1 meter	€38.00
GRAPPE NAZIONALI National grappas/ NationalenSchnaps	€4.00
AMARI	€3.50
GRAPPA BARRICATA	€5.00
COGNAC / WHISKY	da/from/von €4.00 a/to/bis €7.00

VINO

VINO ROSSO/BIANCO DELLA CASA 0.75L	€12.00
VINO ROSSO/BIANCO DELLA CASA 0.375L	€6.00
BICCHIERE Di VINO / 1Glass / 1 Glas	€2.50
PROSECCO 1 BICCHIERE 1 glass/1 glas	€3.50
LUGANA 1 BICCHIERE 1 glass/1 glas	€3.50

APERITIVI ALCOLICI

GATORADE DELL'ALPINISTA Red Wine and sprite	€3.50
APERITIVI DELLA CASA	€5.00
PIRLONE	€5.00
CAMPARI SODA da 9,8cl	€4.00
VERMUT BIANCO O ROSSO	€4.00

APERITIVI ANALCOLICI

APERITIVI DELLA CASA	€5.00
SAN BITTER da 10cl CRODINO da 10cl	€4.00

CAFFETTERIA

CAFFE' ESPRESSO Espresso coffee / espresso kaffee	€1.50
CAFFE' CORRETTO Coffeewith grappa/kaffeemitSchnaps	€2.00
CAFFE' HAG Caffeine free coffee koffeinfreier kaffee	€1.50
CAFFE' D'ORZO	€1.50
CAFFE' GINSENG	€1.50
CAFFE' CON PANNA Coffee with cream kaffee mit sahne	€2.50
CAFFE' AMERICANO	€2.00
CAFFE' DELLA CASA Homemade coffee/ Hausgemachte kaffee	€4.00
CAPPUCCINO	€2.00
CAPPUCCINO CON PANNA	€3.00
LATTE / Milk/ Milch	€2.00
LATTE MACCHIATO	€2.50
CIOCCOLATA CALDA Liquide hot chocolate/WarmeSchokolade	€3.50
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA Liquide hot chocolate with cream SchokolademitSahne	€4.00
BOMBARDINO	€3.50
BOMBARDINO CON PANNA With cream/ MitSahne	€4.00
PUNCH	€3.50

TEA & TISANE

TISANE / Herbal tea / Aufguss	€3.00
THE' O CAMOMILLA	€3.00

I NOSTRI PRODOTTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI O ESSERE CONTAMINATI DURANTE LA PREPARAZIONE.

NELLA NOSTRA CUCINA VIENE UTILIZZATO GLUTINE TUTTI GLI ALIMENTI SERVITI POTREBBERO ESSERE CONTAMINATI DI GLUTINE

SI PREGA LA GENTILE CLIENTELA DI AVVISARE LO STAFF IN CASO DI EVENTUALI INTOLLERANZE
O
ALLERGIE

- 1 ARACHIDI: attenzione ai prodotti a base di arachidi, come olio e burro
- 2 FRUTTA IN GUSCIO: le allergie riguardano noci, nocciole, mandorle, ecc.. e si possono trovare in biscotti, gelati, oli, ecc..
- 3 UOVA: sono usate in moltissime preparazioni
- 4 CEREALI CONTENENTI GLUTINE: soggetti intolleranti al glutine, i celiaci, devono evitare cibi contenenti grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.
- 5 LATTE E LATTICINI: evitare gli alimenti contenenti yogurt, panna, latte in polvere, burro, formaggio, ecc...
- 6 SESAMO: sono utilizzati come olio e nella preparazione di grissini e pane
- 7 SOIA: è presente in diversi alimenti come gelati, dessert, salse, ecc.,
- 8 PESCE E MOLLUSCHI: evitare questi alimenti, anche i prodotti derivati
- 9 SENAPE: evitare i semi della pianta ma anche i prodotti derivati come senape, mostarda, ecc...
- 10 SEDANO: viene utilizzato come insaporitore di cibi ed in alcune insalate
- 11 ANIDRIDE SOLFOROSA: viene utilizzata per conservare cibi, vini, bevande, limita lo sviluppo di batteri e lieviti, bloccando le fermentazioni
- 12 LUPINI: vengono utilizzati come antipasti, già in salamoia
- 13 CROSTACEI: evitare questi alimenti, anche i prodotti derivati

IL PERSONALE SI SOLLEVA DI QUALSIAISI RESPONSABILITA'



Dosso Alto

ROSA E ETTORE DAL 1970