

# PORTALE

*Per qualsiasi informazione su sostanze o prodotti che provocano allergie è possibile consultare l'apposita **informativa degli allergeni disponibile in fondo al menu.***

*Reg. CE 85/2004 contrassegnati da \* prodotti acquistati con congelamento della materia prima all'origine.*

*Prodotti contrassegnati da <sup>∨</sup> potrebbero essere sottoposti a congelamento rapido per garantire la naturale freschezza e salubrità.*

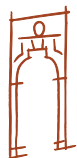


## PER INIZIARE



- 17€ Uovo 63°, patata, aglio nero<sup>✓</sup>, fonduta di Maccagno, chips di patata dolce  
Low-cooked egg, potato, black garlic, Maccagno fondue, sweet potato chips
- 19€ Trota salmonata<sup>✓</sup>, composta di cipolla rossa<sup>✓</sup>, broccolo piccante marinato e caprino  
Smoked salmon trout, red onion compote, spicy marinated broccolis and fresh goat cheese
- 18€ Carne salada, cavolo rosso sotto aceto, arachidi, barbabietola<sup>✓</sup> e yogurt<sup>✓</sup>  
Carne Salada, pickled red cabbage, peanuts, beetroot and yogurt
- 18€ Vitellone tonnato, capperi sott'olio, nocciole tostate e pepe nero  
"Vitellone tonnato", capers, toasted hazelnuts, and black pepper





## PRIMI PIATTI

---

20€ Cavatelli, crema di fagioli<sup>✓</sup>, cozze<sup>✓</sup>, sedano<sup>✓</sup>  
e bacon  
Cavatelli, beans cream, mussels, celery and bacon

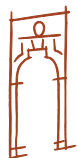
16€ Tagliatelle, pesto di nocciole<sup>✓</sup>, ricotta  
salata, rosmarino  
Tagliatelle, hazelnut pesto, salted Ricotta, rosemary

19€ Ravioli del plin di gallina<sup>✓</sup>, formaggio di  
capra, limone<sup>✓</sup> e salvia  
Plin ravioli filled with chicken, goat cheese, lemon and sage

22€ Risotto alla milanese con ossobuco<sup>✓</sup> e olio  
alla gremolada  
Saffron risotto "alla milanese" with marrowbone and  
"gremolada" flavoured oil

---

 PASTE DI NOSTRA PRODUZIONE  
PASTA OF OUR OWN PRODUCTION



## SECONDI PIATTI

- 22€ Kakiage di lago (frittura di verdure e pesce<sup>✓</sup> in pastella) e maionese alla senape  
Fish lake kakiage (deep-fried battered vegetables and fish) and mustard mayonnaise
- 25€ Merluzzo carbonaro<sup>✓</sup>, topinambur<sup>✓</sup>, crumble di pane e olive nere, cipolla rossa marinata e orto  
Coalfish, Jerusalem artichoke, bread and black olives crumble, marinated red onion
- 24€ Maialino croccante<sup>✓</sup>, arachidi, zucca al peperoncino<sup>✓</sup>, riduzione di dolcetto e orto  
Crispy pork, peanuts, chilli pumpkin, Dolcetto reduction sauce and vegetables
- 25€ Brasato di manzo<sup>✓</sup>, crema di sedano rapa<sup>✓</sup>, salsa ai funghi<sup>✓</sup> e chips di barbabietola  
Braised beef, celeriac cream, mushroom sauce and beetroot chips



## DESSERT

7€ Sorbetto fragola\*<sup>✓</sup>, frutto della passione\*<sup>✓</sup>  
e spezie

Strawberry, passion fruit and spices sorbet

7€ Fiocca, crumble alla castagna e frutta\*<sup>✓</sup>

Fiocca, chestnut crumble and fruit

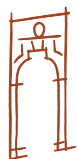
8€ Riso e latte, caramello salato e nocciole

Rice and milk, salted caramel and hazelnut



10€ Cioccolato fondente, crema di latte<sup>✓</sup>,  
arancia<sup>✓</sup>, cookies all'amaretto, vino  
speziato<sup>✓</sup>

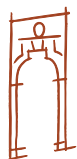
Dark chocolate, milk cream, orange, amaretto flavoured  
cookies, spiced wine





## ACQUA E BEVANDE

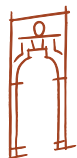
- 3,5€ Acqua S. Pellegrino 75 cl
  - 3,5€ Acqua Panna 75 cl
  - 3,5€ Coca Cola, Coca Cola Zero 33 cl
  - € Tè Freddo Limone, Pesca
  - 4€ Gassosa Lurisia
  - 4€ Chinotto Lurisia 
  - 4€ Aranciata Lurisia
  - 3,5€ Acqua brillante tonica Recoaro
  - 4€ Succo mela Achillea
  - 4€ Succo mirtillo Achillea
  - 3,5€ Crodino
- 



BIRRE

- 8€ La Tresca "La Bionda" Blonde Ale 50 cl
- 8€ La Tresca "La Rossa" Bock 50 cl
- 8€ La Tresca "Cloe" Blanche 50cl
- 4€ Kozel Premium Lager 33cl

MENU



IL PORTALE

*we* DRINK

8€     Aperol Spritz

8€     Campari Spritz

10€    St. Germain Spritz

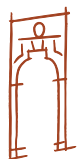
10€    Americano

10€    Negroni

10€    Gin Tonic Beefeater

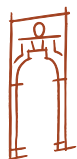
12€    Gin Tonic Selezione





## *lu*CAFFÈ E INFUSI

- 3€ Caffè espresso, decaffeinato, orzo, ginseng
- 5€ Caffè doppio
- 5€ Caffè americano
- 5€ Cappuccino
- 5€ La Via del Tè Darjeeling TGFOP Tè nero
- 5€ La Via del Tè Special Gunpowder Tè verde
- 5€ La Via del Pai Mu Tan Tè bianco
- 5€ La Via del Tè Sogno d'Amore Infuso
- 5€ La Via del Tè Camomilla
- 5€ La Via del Tè Menta Infuso



*un* AMARI E LIQUORI

5€ Limoncello

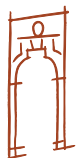
6€ Amaro

7€ Grappa di Moscato Bordiga

8€ Grappa di Nebbiolo invecchiata Bordiga

**4€ COPERTO**

Tovagliato, entrée di benvenuto, pane e focaccia di nostra  
produzione e piccola pasticceria



## ALLERGENI

UOVO 63°, PATATA, AGLIO NERO, FONDUTA DI MACCAGNO, CHIPS DI PATATA DOLCE  
Uova e derivati, Latte e derivati

TROTA SALMONATA, COMPOSTA DI CIPOLLA ROSSA, BROCCOLO PICCANTE MARINATO E  
CAPRINO  
Pesce e derivati, Latte e derivati, Anidride Solforosa e Solfiti

CARNE SALADA, CAVOLO ROSSO SOTTO ACETO, ARACHIDI, BARBABIETOLA E YOGURT  
Latte e derivati, Senape, Arachidi e derivati

VITELLONE TONNATO, CAPPERI SOTT'OLIO, NOCCIOLE TOSTATE E PEPE NERO  
Uova e derivati, Pesce e derivati, Frutta a guscio

CAVATELLI, CREMA DI FAGIOLI, COZZE, SEDANO E BACON  
Glutine, Crostacei, Pesce, Molluschi, Uova e derivati, Sedano, Anidride Solforosa e Solfiti,  
Senape, Sesamo, Soia

TAGLIATELLE, PESTO DI NOCCIOLE, RICOTTA SALATA, ROSMARINO  
Glutine, Anidride Solforosa e Solfiti, Uova e derivati, Arachidi e derivati, Frutta secca

RAVIOLI DEL PLIN DI GALLINA, FORMAGGIO DI CAPRA, LIMONE\* E SALVIA  
Glutine, Uova e derivati, Sedano, Latte e derivati

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO E OLIO ALLA GREMOLADA  
Sedano, Anidride solforosa e solfiti, Latte e derivati

KAKIAGE DI LAGO (FRITTURA DI VERDURE E PESCE IN PASTELLA) E MAIONESE ALLA SENAPE  
Soia, Pesce, Sedano, Senape, Latte e derivati

MERLUZZO CARBONARO, TOPINAMBUR, CRUMBLE DI PANE E OLIVE NERE, CIPOLLA ROSSA  
MARINATA E ORTO  
Latte e derivati, Anidride Solforosa e Solfiti, Senape, Glutine, Pesce e derivati

MAIALINO CROCCANTE, ARACHIDI, ZUCCA AL PEPERONCINO, RIDUZIONE DI DOLCETTO E ORTO  
Sedano, Frutta a guscio, Anidride Solforosa e Solfiti, Arachidi

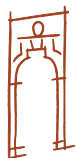
BRASATO DI MANZO, CREMA DI SEDANO RAPA, SALSA AI FUNGHI E CHIPS DI BARBABIETOLA  
Sedano, Anidride Solforosa e Solfiti, Soia, Sesamo

SORBETTO FRAGOLA, FRUTTO DELLA PASSIONE E SPEZIE  
Uova e derivati

FIOCCA, CRUMBLE ALLA CASTAGNA E FRUTTA  
Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio, Glutine

RISO E LATTE, CARMELLO SALATO E NOCCIOLE  
Latte e derivati, Frutta a guscio

CIOCCOLATO FONDENTE, CREMA DI LATTE, ARANCIA, COOKIES ALL'AMARETTO, VINO  
SPEZIATO  
Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio, Sesamo, Soia, Glutine, Anidride solforosa



## ALLERGENI

### BIRRE

Glutine

### APEROL SPRITZ

Anidride Solforosa e Solfiti

### CAMPARI SPRITZ

Anidride Solforosa e Solfiti

### ST. GERMAIN SPRITZ

Anidride Solforosa e Solfiti

### CAFFE' D'ORZO

Anidride Solforosa e Solfiti

### CAPPUCCINO

Latte e derivati

### ENTRE'E DI BENVENUTO

Glutine, Crostacei, Pesce, Molluschi, Uova e derivati, Sedano, Anidride Solforosa e Solfiti, Senape, Sesamo, Soia, Arachidi e derivati, Frutta a guscio, Latte e derivati, Lupini

### PANE E FOCACCIA

Glutine, Sesamo, Soia

### CANNELES

Latte e derivati, Uova e derivati, Glutine, Anidride Solforosa e Solfiti

### DRINKS

Anidride Solforosa e Solfiti