



## *La nostra storia*

OUR HISTORY

Il locale in cui vi trovate ospitava un tempo la **farmacia Peloni**, fondata da **Giuseppe Peloni** nel **1826**. È proprio in queste stanze che il figlio, **Francesco**, chimico farmacista, crea nel **1875** una ricetta unica, quella di un amaro a base di botaniche raccolte sul monte Braulio.

### **È la nascita dell'Amaro Braulio.**

Braulio si fa presto strada nel cuore della **Valtellina**, cominciando ad essere distribuito oltre i confini di Bormio. Grazie al suo **crescente successo** si rende necessario, all'inizio degli anni '70, spostare la farmacia, ricavando nelle antiche sale lo stabilimento produttivo.

Nel **2000** un'altra **trasformazione**: i locali un tempo usati per l'**imbottigliamento** vengono trasformati in un **ristorante** dove gustare l'amaro, evoluzione completata poi nel **2014** con l'apertura della **Steak House** in cui vi trovate.

Sotto i vostri piedi, quattro piani più in profondità, Braulio è ancora prodotto e riposa per i mesi necessari all'invecchiamento, in una rete di **6600 mq** di cantine sottostanti il paese di Bormio.

The venue you are in once housed the **Peloni pharmacy**, founded by **Giuseppe Peloni** in 1826. It is exactly in these rooms that his son, **Francesco**, chemist and pharmacist, in 1875 creates a special recipe, that of a bitter made from herbs collected on Braulio Mountain. **It is the birth of Amaro Braulio.**

Braulio soon makes its way into the heart of **Valtellina**, starting to be distributed beyond the borders of Bormio. Thanks to its **growing success** it became necessary, at the beginning of the 70s, to move the pharmacy, obtaining the production plant from the old rooms.

In 2000 another **transformation**: the rooms once used for bottling were turned into a **restaurant** where you can taste the amaro, an evolution then completed in 2014 with the opening of the **Steak House** where you are right now.

Under your feet, four floors deeper, Braulio is still produced and rests for the months necessary for its aging, in a network of **6600 square meters** of cellars below the village of Bormio.



## *Ricetta originale dal 1875*

ORIGINAL RECIPE SINCE 1875

Braulio nasce dalle nostre montagne, così come i suoi ingredienti: erbe, bacche e radici raccolte nella natura più incontaminata. La sua ricetta è stata tramandata nel tempo, attraverso generazioni di farmacisti e mastri erboristi, senza mai cambiare. Per questo, ancora oggi, Braulio conserva lo stesso sapore e profilo sensoriale di quando è stato creato.

Braulio is an exceptional blend of herbs, roots and berries, made from 100% natural mountain ingredients. Born from uncontaminated nature and a secret recipe handed down through generations of Pharmacists and master herbalists. Over the years Braulio's taste and sensory profile has remained unchanged.



# *Percorso degustativo*

## TASTING EXPERIENCE



### **IL PROFUMO DEL LEGNO, LE ESSENZE DELLA VALLE** THE SCENT OF WOOD, THE ESSENCES OF THE VALLEY

**Tagliere di bresaola con crostini di pane** (1, 6, 12)  
Platter of bresaola with croutons (1, 6, 12)

### **LA NOSTRA TRADIZIONE** OUR TRADITION

**I pizzoccheri alla Valtellinese** (1, 3, 7)  
Valtellinese pizzoccheri (1, 3, 7)

### **IL SAPORE DELLO SCORRERE DEL TEMPO** THE TASTE OF TIME

**Salmi di cervo cotto a bassa temperatura con polenta taragna** (1, 7, 9, 12)  
Deer cooked at low temperature with polenta taragna (1, 7, 9, 12)

### **COME UNA VOLTA** AS IT USED TO BE

**Crème brûlée ai frutti di bosco** (3, 7)  
*oppure*

**Tortino di mele alla cannella con salsa alle nocciole** (1, 3, 7, 8, 12)  
Crème brûlée with wild berries (3, 7) *or* Apple cinnamon pie with hazelnut sauce (1, 3, 7, 8, 12)

### **IL FINALE PERFETTO... DEGUSTAZIONE BRAULIO** THE PERFECT ENDING... BRAULIO TASTING

#### AMARO **BRAULIO CLASSICO**

Ottimo da abbinare con  
**Crème brûlée e frutti di bosco**  
Excellent to combine with  
Crème brûlée with wild berries  
(3, 7)



#### AMARO **BRAULIO RISERVA**

Ottimo da abbinare con  
**Tortino di mele con salsa alle nocciole**  
Excellent to combine with apple  
Cinnamon pie with hazelnut sauce  
(1, 3, 7, 8)



**Il menù 4 portate ha un costo di 50 euro**  
The 4 - courses menù costs 50 euros







## *Il nostro fuori menù*

### DISHES OF THE DAY

#### **Insalata Valtellinese**

€ 13,00

Songino, bresaola, mele, noci, Casera accompagnata da salsa vinaigrette (7, 8, 12)

Songino salad, bresaola, apples, walnuts, Casera cheese accompanied by vinaigrette sauce (7, 8, 12)

#### **La tartare di cervo con maionese agli agrumi e cialda di mela (1, 3, 7)**

€ 19,00

Venison tartare with citrus mayonnaise and apple wafer (1, 3, 7)

#### **La slinzega di manzo con funghi porcini (1, 6, 12)**

€ 14,00

Beef Slinzega (local air-dried meat) with porcini mushrooms (1, 6, 12)

#### **Risotto con Bitto, bresaola e polvere di ginepro (7, 9, 12)**

€ 17,00

Risotto with Bitto local cheese, bresaola and juniper powder (7, 9, 12)

#### **I nostri pizzoccheri alla valtellinese (1, 3, 7)**

€ 13,00

Traditional pasta pizzoccheri - buckwheat pasta, cabbage, potatoes, sage, garlic, butter and cheese (1, 3, 7)

#### **Calamarata con pesto di melanzane, pomodorino secco e scamorza affumicata (1, 3, 7, 8, 9)**

€ 16,00

Calamarata pasta with aubergine pesto, sun-dried tomatoes and smoked scamorza cheese (1, 3, 7, 8, 9)

#### **Filetto di trota con polenta e sferzata di acciughe e di olio evo (1, 4, 7)**

€ 21,00

Fillet of trout with polenta, anchovies and extra virgin olive oil (1, 4, 7)

## *Le nostre fondues*

### OUR FONDUES

#### **Bourguignonne (3, 7, 10)**

€ 30,00

#### **Formaggi (7, 12)**

€ 20,00

#### **Raclette (7)**

€ 25,00

#### **Chinoise (3, 7, 9, 10)**

€ 30,00

#### **Le nostre fondues sono su prenotazione e minimo per 2 persone**

Our fondues are to be reserved in advance and for a minimum of 2 people

Servizio e coperto € 2,00 Cover charge € 2,00



## *Gli antipasti dell'attesa*

### APPETIZERS

- Tagliere di salumi nostrani con grissini caserecci e giardiniera di nostra produzione (1, 12)** € 15,00  
Selection of cured meats with homemade breadsticks and homemade mixed pickled vegetables (1, 12)
- Tagliere di salumi nostrani con formaggi e giardiniera di nostra produzione (1, 7, 12)** € 18,00  
Selection of cured meats and cheeses and homemade mixed pickled vegetables (1, 7, 12)
- Petali di bresaola al naturale con crostini di segale aromatizzati (1, 6, 11)** € 14,00  
Cured Bresaola served with brown bread croutons (1, 6, 11)
- Bruschetta di pane di segale con lardo e miele delle nostre valli (1, 6)** € 12,00  
Bruschettas of rye bread with lard and honey from our valleys (1, 6)
- Caesar salad con pollo grigliato, scaglie di grana, crostini di pane e la sua salsa (1, 4, 7, 10)** € 15,00  
Caesar salad with grilled chicken, parmesan shavings and crunchy croutons (1, 4, 7, 10)
- Tartare di fassona servita con crostoni di pane casereccio (1, 7, 10, 12)** € 17,00  
Fassona beef tartare served with toasted bread (1, 7, 10, 12)
- Carpaccio di manzo con scaglie di bitto stagionato (7)** € 17,00  
Thin slices of raw beef with flakes of seasoned Bitto - Valtellina cheese (7)

## *Zuppe caserecce servite in pagnotta*

### SOUPS SERVED IN HOMEMADE BREAD ROLL

- Zuppa di cipolle con scaglie di grana padano DOP (1)** € 12,00  
Onion soup served with DOP parmesan cheese (1)
- Zuppa goulash abbastanza piccante (1)** € 12,00  
Spicy goulash soup (1)
- Zuppa d'orzo con cubetti di bresaola (1, 7, 9, 12)** € 12,00  
Barley soup with bresaola cubes (1, 7, 9, 12)



## *Panini e Hamburger*

BREADS & BURGERS

- \* **La strana baguette servita con tagliata di scamone, peperoni marinati, scaglie di grana, salsa aioli e rucola fresca (per 2... o per 1)** (1, 3, 4, 7) € 20,00  
Toasted baguette filled with rump steak, marinated peppers, parmesan shavings, aioli sauce and rocket salad (The Odd baguette can be served for 2 people... or 1) (1, 3, 4, 7)
- Michettona tiepida con maiale sfilacciato, salsa di cottura e Scimudin fondente** (1, 7, 9, 12) € 13,50  
Michettona bread roll filled with pulled pork, original sauce and melted Scimudin cheese (1, 7, 9, 12)
- \* **Ciabatta ai cereali con verdure grigliate, uovo in camicia e Casera giovane** (1, 3, 7, 10, 11) € 14,00  
Cereal ciabatta filled with grilled vegetables, poached egg and slices of mild Casera cheese (1, 3, 7, 10, 11)
- \* **Hamburger gourmet di cervo con Bitto fondente, senape e crauti rossi marinati all'interno di un pane di segale** (1, 6, 7, 10, 12) € 18,00  
Gourmet venison burger with Bitto cheese, mustard and marinated red cabbage served in our local rye bread (1, 6, 7, 10, 12)
- \* **Hamburger di carne di manzo da 200 gr.** € 16,00  
200 g. beef burger
- \* **Hamburger di carne di manzo da 400 gr.** € 22,00  
400 g. beef burger
- \* **Hamburger di carne di pollo da 100 gr.** € 14,00  
100 g. chicken burger

**Da farcire a scelta con: gorgonzola piccante, formaggio fondente, bacon, pomodori, cipolla, insalata, cetrioli sott'aceto** (1, 3, 7, 11)

Burgers can be served with a choice of toppings: spicy Gorgonzola cheese, melted mild cheese, bacon, onions, tomatoes, salad or pickles (1, 3, 7, 11)

---

**I nostri panini sono accompagnati con patatine fritte\* o patata al cartoccio** (1, 7)

Our sandwiches are accompanied by french fries\* or jacket potatoes (1, 7)

---

\* **Prodotti conservati sotto freddo intenso**

\* Stored under intense cold



## *I nostri tagli di carne pregiata*

### OUR PREMIUM CUTS OF MEAT

Eccellenza in ogni boccone: selezioniamo carni da tutto il mondo, accompagnandovi in un viaggio tra sapori succulenti e senza tempo. I nostri tagli sono suddivisi tra Costate e Fiorentina e variano da un minimo di peso di 800 gr. ad un massimo di...quanto vuoi tu!

Excellence in every bite: we select meats from all over the world, taking you on a journey through succulent and timeless flavours. Our cuts are divided between Ribs and T-bone steaks and range from a minimum weight of 800 g. to a maximum of...as much as you want!

#### DALL' ITALIA: / FROM ITALY:

##### *Chianina*

all'etto / per hecto € 9,50

La regina della Val di Chiana, una delle razze più antiche del mondo.  
The queen of the Val di Chiana, one of the oldest breeds in the world.

Tenerezza / tenderness .....  
Marezzatura / marbling .....

Sapore / flavour intensity .....  
Dolcezza / sweetness .....

##### *La Vecchia: vacca vecchia italiana*

all'etto / per hecto € 8,00

Se la provi non torni indietro: ogni morso è un'esplosione di sapore.  
If you try it, you won't go back: every bite is an explosion of flavor.

Tenerezza / tenderness .....  
Marezzatura / marbling .....

Sapore / flavour intensity .....  
Dolcezza / sweetness .....

#### DALL' ESTERO: / FROM ABROAD:

##### *Manzetta Prussiana*

all'etto / per hecto € 9,00

Carne di alta qualità dal sapore intenso, dolce e rotondo.  
High-quality meat with an intense, sweet and rounded flavour.

Tenerezza / tenderness .....  
Marezzatura / marbling .....

Sapore / flavour intensity .....  
Dolcezza / sweetness .....

##### *Scottona Spagna*

all'etto / per hecto € 7,50

Qualità garantita da razze bovine spagnole.  
Quality guaranteed from Spanish cattle breeds.

Tenerezza / tenderness .....  
Marezzatura / marbling .....

Sapore / flavour intensity .....  
Dolcezza / sweetness .....

##### *Angus Inlanda*

all'etto / per hecto € 8,50

Sapore deciso e persistente, la sua marezzatura rende la carne morbida e delicata.  
With a strong, persistent flavour, its marbling makes the meat tender and delicate.

Tenerezza / tenderness .....  
Marezzatura / marbling .....

Sapore / flavour intensity .....  
Dolcezza / sweetness .....

##### *Vaca Charra*

all'etto / per hecto € 9,50

Originaria del nord della Spagna dal sapore intenso e raffinato.  
Originally from northern Spain, with an intense and refined flavour.

Tenerezza / tenderness .....  
Marezzatura / marbling .....

Sapore / flavour intensity .....  
Dolcezza / sweetness .....

Le frollature possono variare da un minimo di 15 giorni ad un massimo di 60 giorni.  
Maturities can range from a minimum of 15 days to a maximum of 60 days.





## *Specialità alla griglia*

GRILLED SPECIALTIES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                      |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Controfiletto tenero e gustoso senza osso di circa 300 gr.</b><br>Tender and tasty Sirloin steak without bone, min 10 oz.<br>Suggested cooking: rare or medium                                                                                                                    | € 25,00 |
| <b>Filetto tenero taglio nobile del bovino di circa 250 gr.</b><br>Fillet steak, min 10 oz, cut of beef famous for its tenderness.<br>Suggested cooking: rare or medium                                                                                                              | € 30,00 |
| <b>Succosa costoletta di vitello grigliata di circa 250 gr.</b><br>Juicy grilled veal chop, min 10 oz                                                                                                                                                                                | € 28,00 |
| <b>Costine di maiale caramellate alla nostra maniera... a volontà (1, 6, 10)</b><br>Pork ribs caramelized with our delicious secret sauce – all you can eat! (1, 6, 10)                                                                                                              | € 23,00 |
| <b>Braciola di maialino toscano con senape al miele e crauti rossi (10, 12)</b><br>Tuscan pork chop with honey mustard and red sauerkraut (10, 12)                                                                                                                                   | € 25,00 |
| <b>Grigliata mista con salsiccia di maiale, bocconcino di vitello, bocconcino di manzo, bocconcino di maiale, bocconcino di pollo, costoletta d'agnello e wurstel</b><br>Mixed grill with pork sausage, veal morsel, beef morsel, pork morsel, chicken nugget, lambchops and wurstel | € 28,00 |
| <b>* Costolette d'agnello scotta dito con timo fresco e gocce di balsamico (12)</b><br>Lamb chops Scottadito, seasoned with fresh thyme and balsamic drops (12)                                                                                                                      | € 29,00 |
| <b>* Galletto alle erbe aromatiche</b><br>Whole cockerel seasoned with aromatic herbs                                                                                                                                                                                                | € 21,00 |
| <b>Costata di cervo con marmellata di mirtilli</b><br>Venison steak with blueberry jam                                                                                                                                                                                               | € 28,00 |

---

**Le specialità alla griglia sono servite con patatine fritte\* o patata al cartoccio (1, 7)**  
 Our grilled specialties are accompanied by french fries or jacket potatoes (1, 7)

---

\* Prodotti conservati sotto freddo intenso

\* Stored under intense cold





## *Le nostre tagliate di manzo*

OUR TAGLIATE OF BEEF

### ABBINAMENTI | PAIRINGS

|                                                                                                                                         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Rucola, scaglie di grana e pomodorini</b><br>Rocket, parmesan cheese and tomatoes                                                    | € 24,00 |
| <b>Funghi porcini trifolati al sugo di carne e bacon croccante</b> (1, 9, 12)<br>Porcini mushrooms in gravy and crispy bacon (1, 9, 12) | € 25,00 |
| <b>Gocce di gorgonzola piccante sciolto, rucola e noci</b> (7, 8)<br>Drops of spicy gorgonzola cheese, rocket and walnuts (7, 8)        | € 24,00 |

---

**Le nostre tagliate sono accompagnate da patatine fritte\* o patata al cartoccio** (1, 3, 7, 12)  
Our tagliate are accompanied by french fries\* or jacket potatoes (1, 3, 7, 12)

---

## *La nostra polenta taragna*

OUR POLENTA TARAGNA

|                                                                                                                                                         |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Polenta con stinco glassato alla birra</b> (1, 7, 9, 12)<br>Our beer glazed pork shank served with polenta (1, 7, 9, 12)                             | € 18,00 |
| <b>* Polenta con salmì di cervo al vecchio Sassella</b> (1, 7, 9, 12)<br>Our slow cooked red wine deer stew served with polenta (1, 7, 9, 12)           | € 19,00 |
| <b>Polenta con salsiccia e funghi trifolati</b> (1, 7, 9, 12)<br>Our succulent sausage served with sauteed mushrooms and polenta (1, 7, 9, 12)          | € 19,00 |
| <b>Polenta con gorgonzola sciolto e gocce di sugo di carne</b> (1, 7, 9, 12)<br>Polenta with melted gorgonzola cheese drizzled with gravy (1, 7, 9, 12) | € 17,00 |
| <b>Polenta con uovo all'occhio di bue</b> (1, 3, 7)<br>Polenta with fried egg (1, 3, 7)                                                                 | € 15,00 |
| <b>Formaggio alla piastra con polenta</b> (1, 7)<br>Grilled cheese with polenta (1, 7)                                                                  | € 18,00 |

\* Prodotti conservati sotto freddo intenso  
\* Stored under intense cold



## *Dolci*

### DESSERTS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>La torta cioccolatosa</b> (1, 3, 7, 8)<br>Chocolate cake (1, 3, 7, 8)                                                                                                                                                                                                        | € 7,00  |
| <b>Tortino di mele alla cannella con salsa alle nocciole</b> (1, 3, 7, 8, 12)<br>Apple cinnamon pie with hazelnut sauce (1, 3, 7, 8, 12)                                                                                                                                        | € 7,00  |
| <b>Caffè gourmet - 3 assaggi di dolci + caffè</b> (1, 3, 7, 8, 12)<br>Gourmet coffee - tasting of 3 desserts + coffee (1, 3, 7, 8, 12)                                                                                                                                          | € 7,00  |
| <b>* La cheesecake con salsa ai mirtilli</b> (1, 3, 7, 8)<br>Cheese cake with blueberry sauce (1, 3, 7, 8)                                                                                                                                                                      | € 7,00  |
| <b>* Il tiramisù con sbriciolata di biscotti</b> (1, 3, 7, 8)<br>Tiramisù with crumbled biscuits (1, 3, 7, 8)                                                                                                                                                                   | € 7,00  |
| <b>* Il semifreddo al Braulio</b> (3, 7, 8, 12)<br>Braulio parfait (3, 7, 8, 12)                                                                                                                                                                                                | € 7,00  |
| <b>La fonduta di cioccolato</b> (8)<br>Chocolate fondue (8)                                                                                                                                                                                                                     | € 11,00 |
| <b>L'ananas caramellato con frutti di bosco e gelato al fiordilatte</b> (7)<br>Caramelised pineapple with berries and fiordilatte ice cream (7)                                                                                                                                 | € 8,00  |
| <b>Strudel con salsa alla vaniglia</b> (1, 3, 7, 8)<br>Our apple strudel with vanilla custard sauce (1, 3, 7, 8)                                                                                                                                                                | € 7,00  |
| <b>Crème brûlée con frutti di bosco</b> (3, 7)<br>Crème brûlée with wild berries (3, 7)                                                                                                                                                                                         | € 7,00  |
| <b>Dolce al bicchiere con crema alla vaniglia,<br/>pan di spagna bagnato al mandarino, fragole<br/>e gocce di cioccolato</b> (1, 3, 7, 8, 12)<br>Dessert in a glass with vanilla cream,<br>sponge cake soaked in mandarin, strawberries<br>and chocolate chips (1, 3, 7, 8, 12) | € 7,00  |
| <b>Sorbetto al Braulio</b><br>Braulio Sorbet                                                                                                                                                                                                                                    | € 7,00  |
| <b>DA ACCOMPAGNARE CON VINO PASSITO</b>                                                                                                                                                                                                                                         | € 6,00  |

\* Prodotti conservati sotto freddo intenso

\* Stored under intense cold

## *1 nostri formaggi*

OUR CHEESE

**La nostra selezione di formaggi serviti con confetture  
di nostra produzione (7, 12)**  
Our selection of cheese served with home-made jams (7, 12)

€ 17,00

## *Contorni*

SIDE DISHES

**Verdure grigliate**  
Grilled vegetables

€ 6,00

**Polenta taragna (7)**  
Polenta with cheese (7)

€ 5,00

**Insalata mista**  
Mixed salad

€ 6,00

**Patatine fritte (1)**  
French fries (1)

€ 4,00

**Patata al cartoccio (7)**  
Baked Potato (7)

€ 5,00

## *Menù bambini*

KIDS MENU

**Pasta al pomodoro (1)**  
Pasta with tomato sauce (1)

€ 8,00

**Bistecchina di vitello con patatine fritte\* o verdure alla griglia**  
Veal steak served with fries or grilled vegetables

€ 10,00

**Petto di pollo alla griglia con patatine fritte\* o verdure alla griglia**  
Grilled chicken with french fries or grilled vegetables

€ 10,00

**\* Baby hamburger con formaggio, pomodoro, insalata e patatine fritte\* (1, 7, 11)**  
Baby burger with cheese, tomato, salad and fries (1, 7, 11)

€ 10,00

**Wurstel alla griglia con patatine fritte\* o verdure alla griglia**  
Grilled wurstel with french fries or grilled vegetables

€ 10,00

**\* Prodotti conservati sotto freddo intenso**  
\* Stored under intense cold



## *Bevande*



## *Aperitivi*

A P E R I T I F S

|                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Spritz Braulio</b><br>Prosecco – Braulio – Selz         | € 6,00 |
| <b>Spritz Aperol</b><br>Prosecco – Aperol – Selz           | € 6,00 |
| <b>Spritz Campari</b><br>Prosecco – Campari – Selz         | € 6,00 |
| <b>Spritz Sarti</b><br>Prosecco – Sarti – Selz             | € 6,00 |
| <b>Moscow Mule</b><br>Vodka – Ginger beer – succo di lime  | € 8,00 |
| <b>Averna Mule</b><br>Averna – Ginger beer – succo di lime | € 8,00 |
| <b>Gin Tonic</b><br>Gin - Acqua tonica                     | € 8,00 |
| <b>Bloody Mary</b><br>Vodka – succo di pomodoro            | € 8,00 |
| <b>Negroni</b><br>Campari – Vermouth – Gin                 | € 8,00 |
| <b>Negroni Sbagliato</b><br>Campari – Vermouth – Prosecco  | € 8,00 |
| <b>Americano</b><br>Campari Bitter – Vermouth – Selz       | € 8,00 |
| <br>                                                       |        |
| <b>Analcolico alla frutta</b>                              | € 8,00 |
| <b>Crodino XL</b>                                          | € 4,50 |
| <b>Crodino XL frutti rossi</b>                             | € 4,50 |

## *Bevande*

### SOFT DRINKS

|                                                                                                                                                      |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Coca cola, coca cola zero, fanta, sprite, chinotto, oransoda, lemonsoda,<br>te freddo al limone, te freddo alla pesca, te freddo verde, acqua tonica | € 3,50 |
| Red bull                                                                                                                                             | € 4,00 |
| Spremuta di arancia (squeezed orange juice)                                                                                                          | € 4,00 |
| Succo di frutta (fruit juice)                                                                                                                        | € 3,50 |
| Acqua (water) 0,75 l.                                                                                                                                | € 2,50 |
| Acqua (water) 0,5 l.                                                                                                                                 | € 1,50 |

## *Vini al calice*

WINES BY THE GLASS

### ROSSI RED WINES

---

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| <b>Rosso di Valtellina</b> Rainoldi      | € 5,50  |
| <b>Matteo Bandello</b> Luca Faccinelli   | € 6,00  |
| <b>Sassella</b> Rainoldi                 | € 6,00  |
| <b>Inferno Riserva</b> Nobili            | € 7,00  |
| <b>Sforzato Montescale</b> Nobili        | € 10,00 |
| <b>Sassella</b> Convento San Lorenzo     | € 7,50  |
| <b>Primitivo Sellato</b> Tenuta Viglione | € 6,00  |
| <b>Chianti Classico</b> Antinori         | € 7,00  |

### BIANCHI WHITE WINES

---

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| <b>Zapel</b> Rainoldi             | € 5,00 |
| <b>Lugana</b> Ca' dei Frati       | € 7,00 |
| <b>Chardonnay</b> Ca' Bollani     | € 6,00 |
| <b>Falanghina</b> Tenuta Viglione | € 6,00 |
| <b>Maidomo</b> Tenuta Viglione    | € 6,50 |

### ROSATI ROSÉ WINES

---

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| <b>Monrose</b> Mamete     | € 6,00 |
| <b>Brut Rosé</b> Rainoldi | € 7,00 |

### BOLLICINE SPARKLING WINES

---

|                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| <b>Prosecco DOC</b> Duplavis                 | € 6,00 |
| <b>Franciacorta</b> Muratori                 | € 7,50 |
| <b>Trento - Karl Tenuta</b> Crucolo          | € 7,50 |
| <b>Altitude 514 Puglia</b> - Tenuta Viglione | € 7,00 |

---

**Il nostro staff sarà sempre pronto a consigliarvi il giusto vino e proporvi qualcosa fuori menù.**

Our staff will always be ready to advise you on the right wine and offer you something off the menu.

---

---

**Tutti i vini contengono solfiti e anidride solforosa**

All wines contain sulphur dioxide and sulphites

---



# Birreria

## B E E R S

### **PEDAVERNA CLASSICA** Lager (5%)

Gusto equilibrato e delicatamente armonioso.

Characterized by a balanced, delicate and harmonious taste.

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Piccola (cl. 0,2) | € 4,00  |
| Media (cl. 0,4)   | € 5,50  |
| Grande (lt. 1)    | € 12,00 |
| Giraffa (lt. 3)   | € 26,00 |

---

### **REIT STELVIO** Lager (4,6%)

Fresca e dissetante.

Fresh and thirst-quenching

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Piccola (cl. 0,2) | € 4,50  |
| Media (cl. 0,4)   | € 6,00  |
| Grande (lt. 1)    | € 14,00 |
| Giraffa (lt. 3)   | € 30,00 |

---

### **REIT WEISSE** Weisse Beer (5,3%)

Torbida e dolce, corposa ma non impegnativa.

loudy and sweet, full-bodied but not demanding

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Piccola (cl. 0,2) | € 4,50  |
| Media (cl. 0,4)   | € 6,00  |
| Grande (lt. 1)    | € 14,00 |
| Giraffa (lt. 3)   | € 30,00 |

---

### **CASTELLO LAGER ROSSA** - double malt red beer (6,5%)

Gusto pieno e rotondo.

Characterized by a full and round taste.

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Piccola (cl. 0,2) | € 4,50  |
| Media (cl. 0,4)   | € 6,00  |
| Grande (lt. 1)    | € 14,00 |
| Giraffa (lt. 3)   | € 30,00 |

---

### **PEDAVERNA SUPERIOR** Strong Bitter (4,9%)

Maltata con sentori di caramello e frutta secca, aromi terrosi e speziati.

Malty, hints of caramel and dried fruit

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Piccola (cl. 0,2) | € 4,50  |
| Media (cl. 0,4)   | € 6,00  |
| Grande (lt. 1)    | € 14,00 |
| Giraffa (lt. 3)   | € 30,00 |

**BIRRA DOLOMITI NON FILTRATA** Unfiltered Dolomiti beer (6,2%)

Aroma di vaniglia, mandorla e frutti rossi.

Vanilla, almond and red fruits aromatic scents.

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Piccola (cl. 0,2) | € 4,50  |
| Media (cl. 0,4)   | € 6,00  |
| Grande (lt. 1)    | € 14,00 |
| Giraffa (lt. 3)   | € 30,00 |

---

**PAGUS**

Birrificio Agricolo (Birre in bottiglia) farm brewery (bottled beers)

|                                                             |          |         |
|-------------------------------------------------------------|----------|---------|
| <b>BLONDE ALE</b> (4,5%)                                    | cl. 0,37 | € 6,00  |
| Beverina con finale secco – easy to drink with a dry finish | cl. 0,75 | € 11,00 |

---

|                                                       |          |         |
|-------------------------------------------------------|----------|---------|
| <b>WEISSBIER</b> (5%)                                 | cl. 0,37 | € 6,00  |
| Vivace con finale pulito – lively with a clean finish | cl. 0,75 | € 11,00 |

---

|                                              |          |         |
|----------------------------------------------|----------|---------|
| <b>RED IPA</b> (5,5%)                        | cl. 0,37 | € 6,00  |
| Strutturata e maltata – structured and malty | cl. 0,75 | € 11,00 |

---

|                                                                     |          |        |
|---------------------------------------------------------------------|----------|--------|
| <b>BELGIAN ALE</b> (6,5%)                                           | cl. 0,37 | € 6,00 |
| Sapore di frutta candita e spezie -candied fruit and spices flavour |          |        |

**BIRRA ANALCOLICA** – NON ALCOHOLIC BEER € 5,00

**BIRRA SENZA GLUTINE** - GLUTEN FREE € 5,00

---

**Tutte le birre contengono glutine**

All beers contain gluten

---



## *Caffetteria*

### C O F F E E

|                                                                                |        |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Caffè espresso</b> espresso                                                 | € 1,50 |
| <b>Caffè doppio</b> espresso double                                            | € 3,00 |
| <b>Caffè decaffeinato</b> dek                                                  | € 1,80 |
| <b>Caffè americano</b> black coffee americano                                  | € 2,00 |
| <b>Caffè shakerato</b> shaken ice coffee                                       | € 3,50 |
| <b>Caffè ginseng tp</b> small ginseng coffee                                   | € 1,70 |
| <b>Caffè ginseng tg</b> big ginseng coffee                                     | € 2,00 |
| <b>Caffè orzo tp</b> small barley coffee (1)                                   | € 1,70 |
| <b>Caffè orzo tg</b> big barley coffee (1)                                     | € 2,00 |
| <b>Caffè con panna</b> coffee with cream (7)                                   | € 3,00 |
| <b>Caffè con gelato</b> coffee with ice cream (3, 7)                           | € 3,00 |
| <b>Caffè marocchino</b> marocchino espresso coffee with chocolate and milk (7) | € 2,00 |
| <b>Cappuccino</b> (7)                                                          | € 2,00 |
| <b>Cappuccino dek</b> (7)                                                      | € 2,20 |
| <b>Cappuccino soia</b> soy cappuccino (6)                                      | € 2,50 |

## *Tè e infusi*

### T E A S   A N D   H E R B A L   I N F U S I O N S

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| <b>Varie essenze</b> various flavours | € 3,50 |
|---------------------------------------|--------|

## *Bevande calde*

### H O T   D R I N K S

|                                                                                   |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Braulio o Taneda calda</b> Braulio or Hot Taneda (12)                          | € 5,00 |
| <b>Bombardino</b> (3, 7, 12)                                                      | € 5,00 |
| <b>Cioccolata calda</b> hot chocolate (7)                                         | € 4,00 |
| <b>Cioccolata calda con panna</b> hot chocolate topped with whipped cream (7)     | € 4,50 |
| <b>Lumumba Grand Marnier</b> chocolate, amaretto, Grand Marnier, cream (7, 8, 12) | € 5,50 |
| <b>Punch (arancio, mandarino, rum)</b> orange, tangerine, rum                     | € 5,00 |
| <b>Irish coffee</b> (7)                                                           | € 6,50 |
| <b>Vin brulé o Mela brulé</b> Mulled wine or Mulled apple juice (12)              | € 5,00 |

## *Amari*

LIQUEUR

**Braulio Classico 15 mesi** € 5,00

**Braulio Riserva 24 mesi** € 6,00

## *Opificio Cattaneo*

LIQUORI FATTI A MANO  
HANDMADE LIQUEURS

**Amaro del Mega Diretto Galattico** € 6,00

Infuso naturale di anice stellato e erbe balsamiche  
Natural infusion of star anise and balsamic herbs

**Limoniamo - Elisir afrodisiaco made with love** € 6,00

Infuso naturale di agrumi, frutta e erbe  
Natural infusion of citrus fruits, fruit and herbs

**Taaac - L'amaro milanese** € 6,00

Infuso naturale di erbe spezie e radici  
Natural infusion of herbs, spices and roots

**Oplà - Amaro come la vita** € 6,00

Infuso naturale di radici e erbe amaricanti  
Natural infusion of roots and bitter herbs

**Amaro della Nonna - Naturalmente calmante** € 6,00

Infuso naturale di camomilla, fiori e erbe calmant, grappa, miele  
Natural infusion of chamomile, flowers and soothing herbs, grappa, honey

**Curbat - Digestivo** € 6,00

Naturale Infuso di liquirizia pura 100% e erbe balsamiche  
Natural infusion of 100% pure liquorice and balsamic herbs

## *Grappe*

GRAPPA

**Grappa bianca di Moscato** (Moscato white Grappa) € 5,50

**Grappa bianca di Nebbiolo** (Nebbiolo white Grappa) € 5,50

**Grappa Barrique** (Porto, Cherry, Bourbon, Barolo) € 7,00

## *Selezione Invitti*

SELECTION OF INVITTI

**Taniva** € 6,00

**Grappa al mirtillo** (Blueberry Grappa) € 6,00

**Grappa al miele** (Honey Grappa) € 6,00

---

**Tutti gli amari e i liquori contengono solfiti e anidride solforosa**

All liquors contain sulphur dioxide and sulphites

---

# Allergeni

ALLERGENS

## 1 CEREALI CEREALS

**Contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut ed i loro ceppi derivati e i prodotti derivati**

Containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and their derived strains and products

## 2 CROSTACEI CRUSTACEANS

**Crostacei e prodotti a base di crostacei**

Crustaceans and products thereof

## 3 UOVA EGGS

**Uova e prodotti a base di uova**

Eggs and products thereof

## 4 PESCE SEAFOOD

**Pesce e prodotti a base di pesce**

Seafood and products made of seafood and fish

## 5 ARACHIDI PEANUTS

**Arachidi e prodotti a base di arachidi**

Peanut products

## 6 SOIA SOY

**Soia e prodotti a base di soia**

Soy products

## 7 LATTE MILK

**Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**

Milk and its derivatives (including lactose)

## 8 FRUTTA A GUSCIO NUTS

**Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti**

Nuts like almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products

## 9 SEDANO CELERY

**Sedano e prodotti a base di sedano**

Celery and products thereof

## 10 SENAPE MUSTARD

**Senape e prodotti a base di senape**

Mustard and products thereof

## 11 SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS

**Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**

Sesame seeds and products thereof

## 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

**In concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale**

At concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total sulphur dioxide

## 13 LUPINI LUPIN

**Prodotti a base di lupini**

Lupin and products thereof

## 14 MOLLUSCHI MOLLUSCS

**Prodotti a base di molluschi**

Molluscs and products containing molluscs

---

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

It is advised that the foods and drinks prepared and administered in this activity may contain ingredients or adjuvants considered as allergens.

---