



## Antipasti

---

### Palio classics

**Insalata con aceto balsamico, parmigiano e pinoli | 11,- €**

Herb salad with Aceto Balsamico, Parmesan cheese and roasted pine nuts

**con gamberetti | with fried prawns | 19,- €**

**Carne Cruda con crema di mais, tartufo et sardine | 18,- €**

Tartar of veal with corn cream, truffle and marinated sardines

**Carpaccio di manzo con avocado e bergamotto | 17,- €**

Raw marinated beef with avocado and bergamot

### Lombard specialities

**Garda Saibling con bresaola all' olio di lime e melone | 17,- €**

Char from Garda lake with lime oil, Bresaola ham and grilled melon

**Insalata di fagioli con treviso e anguilla affumicata | 18,- €**

Lukewarm salad of beans with lettuce and glazed smoked eel

**Caprino al forno con bietola e Mostarda | 15,- €**

Baked Caprino cheese with red swiss chard and mostarda

## Primi

---

**Minestrone di verdure con il pesto | 9,- €**

Minestrone with pesto

**Risotto nero con tonno bianco, pulpo e calamaretti**

**Starter 19,- € | Main course 25,- €**

Black risotto with white tuna, pulpo and calamaretti

**Bolito Misto con coniglio samltimbocca e salsa verde | 12,- €**

Bolito Misto with rabbit saltimbocca and green sauce

**Risotto alla milanese con ragù di ossobuco | 14,- €**

Risotto milanese with saffron and ragout of ossobuco



## Pasta

---

### Palio classics

#### **Spaghetti con cipolline e tartufi**

**Starter 17,- € | Main course 24,- €**

Spaghetti with spring leek and truffle

#### **Ravioli alla Palio**

**Vorspeise 12,- € | Hauptgang 18,- €**

Handmade ravioli filled with veal, sage butter, spinach and parmesan cheese

### Lombard specialities

#### **Tortelli con ricotta e Peperonata affumicata**

**Starter 12,- € | Main course 17,- €**

Tortelli with ricotta cheese and smoked peppers

#### **Pizzoccheri con ragù di coniglio, pomodori e pinoli**

**Starter 15,- € | Main course 19,- €**

Buck wheat pasta with ragout of rabbit tomatoes and pine nuts

#### **Pasta Canselli della Valle Camonica su asparagi e pancetta**

**Starter 16,- € | Main course 22,- €**

Filled pasties from the Camonica valley with asparagus and pancetta

## Secondi

---

#### **Cacciucco livornese | Vorspeise 16,- € | Hauptgang 25,- €**

Livornese fish stew with tomatoes, fish and crustaceans

#### **Filetto di Manzo alla valtellinese con spinaci, pinoli pomodori e salsa al vino rosso | 34,- €**

Fillet of beef Valtellina style with spinach, pine nuts tomatoes and red wine sauce



## Secondi

---

### Palio classics

#### **Ossobuco Palio | 29,- €**

Fillet of veal & scallops with lemon polenta and germola foam

#### **Branzino con purrée di escabeche, finocchi al forno, carciofi e ciambella di patate fritte | 32,- €**

Branzino with escabeche puree, baked fennel, artichokes and baked potatoe doughnuts

### Lombard specialities

#### **Luccio e capperi con risotto alla mela, lardo e bietole al burro | 27,- €**

Pike with caper brew and apple risotto, lardo and steamed char

## Dolci

---

#### **Tiramisu con gelato al mango e yoghurt | 11,- €**

Homemade tiramisu with yoghurt and mango ice cream

#### **Crostata di mele alla crema di mascarpone | 12,- €**

Lukewarm apple tarte with mascarpone creme

#### **Srisolona torta die mandorle con gelato alla vaniglia | 14,- €**

Sbrisolona almond cake Mantua Style with vanilla ice cream

## Formaggio

---

#### **Selezione di formaggi lombardi con marmellata di olive | 12,- €**

Choice of cheese from Lombardy with olive jam



## Menu | Lombardy

---

### **Pasta Consoncelli della Valle Camonica su asparagi e pancetta**

Filled pasties from the Camonica valley with asparagus and pancetta

Wine recommendation: 2016 Prestige Lugana DOP, CàMaiol 0,1l 9,00 € | 0,75l 59,00 €



### **Risotto alla milanese con ragù di ossobuco**

Risotto milanese with saffron and ragout of ossobuco

Wine recommendation: 2016 Molin Lugana DOP, CàMaiol 0,1l 8,50 € | 0,75l 58,00 €



### **Filetto di manzo alla valtellinese con fagole di spinaci, pinoli, pomadori e salsa al vino rosso**

Fillet of beef Valtellina style with spinach, pine nuts, tomatoes and red wine sauce

Wine recommendation: 2011 'Negresco' Valtenesi Rossi DOP, CàMaiol, 0,1l 8,50€ | 0,75l 58,00 €



### **Sbrisolona torta di mandorle con gelato alla vaniglia**

Sbrisolona almond cake Mantua Style with vanilla ice cream

Enjoy the Menu Lombardy with 4 courses à 56,- €  
or with 3 courses (without risotto milanese) à 49,- €



## Wines and more

### Lombardiy Wines

2016 Prestige Lugana DOP, CàMaiol	0,1l	9,00 €
	0,75l	59,00 €
2016 Molin Lugana DOP, CàMaiol	0,1l	8,50 €
	0,75l	58,00 €
2011 "Negresco" Valtenesi Rossi DOP, CàMaiol	0,1l	8,50 €
	0,75l	58,00 €

### Spumante

Prosecco Spumante   Batiso   Veneto	0,1l	6,00 €
Prosecco Frizzante   Tenuta Ca Bolani   Veneto		7,50 €
Ferrari Brut   Spumante   Cantina Ferrari   Trentino		13,00 €
Motivo   Spumante rosé   Borgo Molino   Friaul		7,50 €

### Champagne

Bricout   Reserve   Reims Frankreich		13,50 €
--------------------------------------	--	---------

### Vini in caraffa – wines by the glass

0,1l | 0,25l

#### Bianco

2014	Sauvignon Blanc   Tenuta Ca Bolani   Friaul	6,00€   14,00 €
2015	Bianco di Custoza   Collezione Palio   Veneto	3,80€   8,50€
2014	Riesling Fährhütte 14   Katharina & Kai   Rheinhessen	3,00€   6,50€
2014	Chardonnay   Musaragno   Veneto	3,50€   7,50€
2014	Pinot Grigio   Musaragno   Veneto	3,50€   7,50€

#### Rosato

2016	Rosé de Provence   Villa Belrose   Saint Tropez	3,60€   8,50€
------	---	---------------

#### Rosso

2014	Merlot   Tramont   Veneto	3,50€   7,50€
2014	Valpolicella Classico Superiore   Marchesi Fumanelli   Veneto	3,80€   8,50€
2012	Sassabruna   Tenuta di Montemassi   Toscana	8,00€   17,00€
2012	Negroamaro   Masseria Altemura   Apulien	6,50€   14,00€
2013	Nero D`Avola   Principi di Butera   Feudo   Sicilia	6,00€   14,00€



## Digestivo, Grappa and more

---

### Digestivo

	2cl
Ramazotti	3,50 €
Sambuca Molinari	5,00 €
Amaretto di Saronno	3,00 €
Fernet Branca	5,00 €

### Grappe

Grappa da Vinaccia/ di Chianti Classico/ di Nittardi	7,00 €
Grappa di Terre di Tufi/ Teruzzi & Puthod	9,50 €
Grappa Optima/ Nonino	4,80 €
Grappa di Chardonnay "Barrique"/ Nonino	6,50 €
Grappa di Piccolit Monovitigno/ Nonino	18,50 €
Grappa di Moscato/ Nonino	5,00 €
Grappa di Merlot/ Nonino	5,00 €
Grappa di UE Sauvignon Blanc/ Nonino	12,00 €
Grappa di UE Prosecco/ Nonino	6,00 €
Grappa Antica Cuvée/ Nonino	9,00 €
Grappa Secca di Poli/ Jacopo Poli	8,90 €

### Speciale

Nonino Amaro Quintessentia	4,00 €
Il Pirus di Nonino Williamsbirne	8,00 €
Rust   Panna Cotta   Likör	12,00 €



## Softs, coffee and more

---

### Mineral water

San Pellegrino	0,5l	5,00 €
San Pellegrino	1,0l	8,00 €
Aqua Panna still	0,25l	3,50 €
Aqua Panna still	0,75l	7,50 €

### Limonade

Coca Cola 1,4	0,2l	4,00 €
Coca Cola Zero 1, 4, 6, 7	0,2l	4,00 €
Fanta 1, 4, Sprite	0,2l	4,00 €
	0,4l	6,00 €

Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2l	4,00 €
---	------	--------

### Beer

König Pilsener	0,3l	3,80 €
	0,5l	6,20 €
Alster/Radler	0,3l	3,80 €
	0,5l	6,20 €

### Out of the bottle

König Pilsener Alkoholfrei	0,33l	4,00 €
Küstritzer Schwarzbier	0,33l	4,00 €
Benediktiner Weissbier		
Hekk/Dunkel/Alkoholfrei	0,5l	5,00 €

### Coffee

Espresso		3,50 €
Espresso Macchiato		4,00 €
Double Espresso		5,00 €
Cup of Coffee		4,00 €
Latte Macchiato		5,50 €
Cappuccino		5,00 €
Pot of tea		6,00 €

1 - with dye

4 - with caffeine

6 - with phenylalanin

3 - with quinine

5 - with antioxidation

7 - with sweetener