

La Cucina

KITCHEN DISHES

Da condividere

anche **SENZA GLUTINE**

TO SHARE

IL CULATELLO DI ZIBELLO 80gr (1) 18

Parma ham served with jam and fried pizza strips

LA DEGUSTAZIONE DI SALUMI (1-7) 16

salame bergamasco, coppa piacentina, lardo di colonnata, prosciutto cotto lenta cottura cold cut platter served with jam and fried pizza strips

LA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DOP (7) 16

canestrato pugliese, branzi, gorgonzola, stracchino di capra **accompagnati da marmellate di stagione e il nostro gnocco fritto** cheese platter served with candied fruits and honey

PIZZELLE FRITTE (1-7-9-12) 5

2 pezzi - ragù / burrata fried mini pizzas (2 pieces: homemade ragù / tomato and burrata)

SOUTE DI COZZE (1-2-4-12-14) 14

servito con crostoni di pane sauteed mussels served with toasted bread

TENTACOLI DI POLPO* ALLA PIASTRA (3-4-7) 19

con farinata di ceci, crema di porri e salsa verde seared octopus* served on chickpea pancake, leek velouté and green sauce

GRAN FRITTO DI CALAMARI* E CODE DI GAMBERO* (2-4-7-12-14) 24

con verdure pastellate e salsa cocktail piccante fried calamari* and shrimps* served with fried vegetables and spicy sauce

Gli Intramontabili

anche **SENZA GLUTINE**

TRADITIONAL COURSES

IL RISOTTO AI FRUTTI DI MARE* (2-4-12-14) 18

seafood* risotto

GLI SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI (1-2-4-12-14) 18

clam spaghetti
- min. 20 minuti

IL RISOTTO DI STAGIONE (7) 16

seasonal risotto

I PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA IGP (1-3-6-7-10) 18

pizzoccheri pasta with potatoes, branzi cheese and swiss chard

I NOSTRI CASONCELLI ALLA BERGAMASCA (1-3-7-8-9) 16

al burro versato, pancetta e salvia homemade pork ravioli dressed with browned butter and crispy pancetta

LE TAGLIATELLE FRESCHE AL RAGÙ DELLA NONNA (1-7-9-12) 16

tagliatelle with homemade ragù

L'abbinamento perfetto?
Calice di Rosso
Prima Luna IGP
Caminella

COPERTO

3€

Gli Importanti

anche **SENZA GLUTINE**

BIG COURSES

L'ORECCHIA D'ELEFANTE 500 gr (3) 32

milanese di vitello con rucola e pomodorini breaded beef wiener served with rocket salad and cherry tomatoes

LA TAGLIATA DI MANZO 200 gr (1) 22

al sale grosso e rosmarino con patatine rustiche sliced beef steak served with french fries

L'ENTRECOTE DI MANZO 200 gr 25

con salsa demiglance su letto di finferli beef entrecote served with demiglance and seasonal mushrooms

LA TARTARE DI MANZO 200 gr (3-4-7-10) 20

servita con tuorlo d'uovo, senape in grani, capperi fiore, acciughe, pomodori secchi beef tartare served with egg yolk, mustard seeds, capers, anchovies, dried tomatoes

Ottima con un calice di bollicine Saten Franciacorta DOCG

Le Specialità

anche **SENZA GLUTINE**

SPECIAL COURSES

LA PAELLA VALENCIANA di pesce* (2-4-12-14) 19

seafood* paella

LA PAELLA CATALANA di carne e pesce* (2-4-12-14) 19

meat and seafood* paella

Provala con la nostra sangria 12€ / L

IL POLLO TANDOORI (7-8) 18

straccetti di pollo arrosto marinato accompagnato da riso basmati, verdure e insalatina di cavolo cappuccio in salsa yogurt boneless chicken Tandoori served with rice and shredded cabbage salad with yogurt dressing

IL TRANCIO DI SALMONE* 180 gr di ALVARITO (2-4-6-9-12-14) 22

glassato alla soia e miele accompagnato da riso basmati e insalatina croccante seared salmon* glazed with a honey garlic soy sauce and served with rice and crunchy salad



INQUADRA IL QR CODE O CHIEDI AL CAMERIERE I FUORI MENU DEL BYRON

wi-fi password: ristorante

La Cucina

KITCHEN DISHES

Per i più piccoli

anche **SENZA GLUTINE**

FOR CHILDREN ONLY

PASTA O GNOCCHI AL POMODORO O PESTO (1-9)	10
tomato or pesto pasta or gnocchi	
RISO GIALLO O ALLA PARMIGIANA (7)	10
saffron or parmesan risotto	
POLLO PANATO CON PATATINE* (1-3-7)	10
breaded chicken served with french fries*	
CHEESEBURGER DI MANZO CON PATATINE* (1-7)	10
beef cheeseburger served with french fries*	
PIZZA AMERICANA BABY (1-7)	10
pizza with tomato, mozzarella, wurstel, french fries*	
GELATO ALLA PANNA CON SMARTIES (7-8)	5
vanilla ice-cream with smarties	

I Contorni

anche **SENZA GLUTINE**

SIDE COURSES

INSALATA MISTA / mixed salad	5
PATATINE FRITTE* (1) / french fries*	5
PATATE RUSTICHE* (1) / rustic fries*	5
VERDURE GRIGLIATE / grilled vegetables	5
FUNGHI DI STAGIONE / seasonal mushrooms	7

Vegan Food



anche **SENZA GLUTINE**

LA PAELLA VEGANA (9)	15
vegan paella	
LA LASAGNETTA DI CECI (8-9)	15
con ragù di verdure mezzarella vegana, curcuma e pomodori secchi chickpea lasagna with vegan cheese and vegetable ragù	
IL MASALA (8)	14
riso basmati al curry, verdure e anacardi vegetable rice curry topped with cashews	
GLI SPAGHETTI DI SOIA ALL'ORIENTALE (6-8-9)	15
in brodo di cocco e curry, con verdure, tofu e funghi glass noodles served in a coconut curry broth topped with vegetables, tofu and mushrooms	
IL VEGGY BURGER (1-8-9)	14
pane multicerali, burger di verdure e legumi 150 gr, insalata, pomodori e maionese sriracha multigrain sesame bread, veggie beans burger 150 gr, salad, tomatoes, sriracha mayonnaise	

Ottimo
abbinato alla
freschezza di
un Pinot
Grigio DOC

Provali con il
tannino
morbido del
Chianti
Meme DOCG

*il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine / the product could be frozen at source

COSA PROPONE LO CHEF OGGI?

Tutti i giorni prepariamo dei PIATTI SPECIALI chiedi al cameriere o inquadra il QR code