

**MIRAMONTI**

CORTENO GOLGI

**TAGLIERI**

Salame e salsiccia di Corteno con  
giardiniera fatta in casa 9.5

Selezione di affettati nostrani con  
giardiniera fatta in casa 16

Selezione di formaggi locali, chutney di  
mele e marmellata di cipolle 14

**FRITTI**

Crocchette ai porcini (4pz) 7.5

Sciatt, frittelle di grano saraceno  
ripiene di casera filante 9.5

Uovo alla scozzese 8.5

Suppli con salsa marinara (2pz) 5.5

**PRIMI**

Tutta la nostra pasta è fatta in casa

Pizzoccheri della Valtellina (su prenotazione) 12

Tagliatelle al ragù di lepre 14

Tagliatelle ai funghi porcini della Val di Corteno 14

Ravioli ripieni alla guancia di manzo brasata, pangrattato di carne croccante 14

Casoncelli di Monno 12

**SECONDI**

Tagliata di manzo, insalata di rucola e grana 18

Biancostato a lenta cottura con purée di patate 18

Guancia di manzo brasata, purée di patate 18

Costine di maiale al rosmarino, patate saltate 16

Filetto di trota alla piastra, pomodorini confit, chimichurri, patate saltate 16

**INSALATE**

Mista di stagione 6

Finocchi e sedano, noci, parmigiano 6

Pomodori e cipolle, olio al basilico 6

EST.



1958

## MIRAMONTI

CORTENO GOLGI

### BOARDS

House-cured salame and sausage,  
home made pickles 9.5

Charcuterie selection, home made  
pickles 16

Local cheese selection, home made  
apple chutney and onion jam 14

### FRITTI

Porcini croquettes (4pcs) 7.5

Sciatt, deep fried cheese fritters 9.5

Scotch egg 8.5

Suppli with marinara sauce  
(2pcs) 5.5

### PRIMI

all pastas are freshly made every day, in our kitchen

Pizzoccheri, hearty buckwheat tagliatelle dressed with  
garlic brown butter (24hr notice) 12

Tagliatelle with wild rabbit ragù 14

Tagliatelle with porcini mushroom, parsley 14

Slow braised beef cheek ravioli, beef fat pangrattato 14

Casoncelli, filled pasta with potato and grana, served with  
brown butter and sage 12

### SECONDI

Beef tagliata, rocket and parmesan salad 18

Slow braised beef short rib, mash potato 18

Slow braised beef cheek, mash potato 18

Pork ribs with garlic and rosemary, sautéed potatoes 16

Pan roasted fillet of trout, cherry tomato confit, chimichurri, sautéed  
potatoes 16

### SALADS

Seasonal mixed leaf salad 6

Celery and fennel salad, walnut, parmesan 6

Tomato and onion salad, basil oil 6