



# IL MENÚ

“LA CUCINA DI PER SÉ È SCIENZA  
STA AL CUOCO FARLA DIVENTARE ARTE”

*Gualtiero Marchesi*

*“Ci auguriamo di soddisfare al meglio  
le vostre papille gustative  
e di lasciarvi un piacevole ricordo  
dell’esperienza trascorsa al nostro ristorante”*

*Stefano e Francesca*

 VEGETARIANO

 GLUTEN FREE

 POSSIBILITÀ GLUTEN FREE

---

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

Alcuni alimenti potrebbero essere conservati sotto freddo intenso per preservarne la migliore qualità.

---

## GLI ANTIPASTI

---

**Sciatt su letto di cicorino**  ..... € 11,00

Sciatt (fried cheese ball with buckwheat) with green salad


Sciatt (gebratener Käse Ball mit Buchweizen) mit grünen Salat

**Fantasia di salumi selezionati**

**con giardiniera di verdure fatta in casa**  ..... € 13,00

Mixed sliced salami with home-made vegetable pickle

Gemischter Aufschnitt mit hausgemachten Mixed Pickles

**Salmone affumicato con panzanella di asparagi e mousse di caprino**  ..... € 14,00

Smoked salmon with asparagus and sweet and sour onions panzanella and goat cheese mousse

Geräucherter Lachs mit Panzanella von Spargel und süß-sauren Zwiebeln und Ziegenkäsemousse

**Carne di manzo tagliata al coltello, acciughe del Cantabrico, ricotta della Valtellina,**

**fiore del cappero e cialda di segale croccante**  ..... € 14,00

Beef tartare, Cantabrian anchovies, ricotta, caper flower and rye waffle

Rind-Tartar, Kantabrische Anchosen, Rikotta, Kapernblume und Roggenwaffel

**Vitello tonnato 2.0**

**Girello di vitello, tataki di tonno e maionese alla bottarga di muggine**  ..... € 15,00

Roasted veal, tuna tataki and mayonnaise with bottarga (dried tuna eggs)

Kalbsbraten, Thunfisch-Tatakis und Majonese mit Bottarga (getrocknete Thunfisch-Eier)

---

## LE INSALATE E LE ZUPPE

---

**Insalata verde**  ..... € 4,50

Green salad

Grüne Salat

**Insalata mista**  ..... € 5,00

Mixed salad (salad, carrots, tomatoes and fennel)

Gemischte Salat (Salat, Karotten, Tomaten und Fenchel)

**Minestrone di verdure valtelinesi**  ..... € 10,00

Vegetables soup

Veltline Gemüsesuppe

## I PRIMI

**Pizzoccheri della Valtellina**  ..... € 12,00

Pizzoccheri of Valtellina (tagliatelle of Buck wheat with cheese, butter, garlic, potatoes and cabbage)

Veltliner Pizzoccheri (Buchweizennudeln mit Käse, Butter, Knoblauch, Kartoffeln und Kohl)

**Ravioli caserecci con cuore di branzino e guazzetto di cozze e vongole** ..... € 16,00

Homemade ravioli stuffed with sea bass with mussel and clam sauce

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Seebarsch mit Muschelsauce

**Spaghetti fatti in casa con gamberoni, sugo di crostacei,  
emulsione di burrata e zest di lime** ..... € 15,00

Homemade spaghetti with shrimp, crustacean sauce, burrata cheese and lime zest

Hausgemachte Spaghetti mit Garnelen, Krustentiersauce, Burrata und Limettenschale

**Mezzi paccheri con ragù di coniglio, julienne di zucchine e caviale di tartufo nero** ..... € 15,00

Pasta with rabbit ragout, marrow and black truffle caviar

Pasta mit Kaninchenragout, Zucchini und schwarzem Trüffel-Kaviar

**Risotto carnaroli alla barbabietola, mantecato con scimudin  
e petali di lardo (min. 2 porzioni)**  .....cad. € 13,00

Beetroot risotto with scimudin (local cheese similar to Brie) and lard (minimum 2 portions)

Rote-Bete-Risotto mit Scimudin (lokaler Käse ähnlich wie Brie) und Schmalz (mindestens 2 Portionen)

### I MENU' DELLA TRADIZIONE

Sciatt su letto di insalata verde  
con Bresaola della Valtellina

...

Pizzoccheri

...

Tortino di mele della Valtellina  
o Taglio al "Braulio"

€ 27,00

Sciatt su letto di insalata verde  
con Bresaola della Valtellina

...

Pizzoccheri

...

Filetto di maialino al vino rosso  
con polenta al grano saraceno

...

Tortino di mele della Valtellina  
o Taglio al "Braulio"

€ 42,00

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

Alcuni alimenti potrebbero essere conservati sotto freddo intenso per preservarne la migliore qualità.

---


## I SECONDI

---


**Filetto di maialino al vino rosso con polenta al saraceno**  ..... € 18,00  
Pork fillet with red wine sauce and buckwheat polenta  
Schweinefilet in Rotweinsauce mit Buchweizenpolenta


### Lingua e foie gras

**Lingua di vitello cotta a bassa temperatura, pan brioche,  
scaloppa di foie gras e scalogni all'aceto balsamico**  ..... € 22,00  
Tongue of veal, pan brioche, goose liver escalope and shallots in balsamic vinegar  
Kalbszunge, Pfannenbrioche, Gänseleberschnitzel und Schalotten in Balsamicoessig

**Filetto di manzo alla griglia con taroz**  ..... € 25,00  
Beef fillet to the grill with "taroz" (mashed potatoes, butter, cheese and green beans)  
Grillirte Rinderfilet mit "Taroz" (Kartoffelpüree, Butter, Käse und grüne Bohnen)

**Petto d'anatra, purea di carote, funghi cardoncelli e salsa all'arancia**  ..... € 23,00  
Duck breast, carrot puree, cardoncelli mushrooms and orange sauce  
Entenbrust, Karottenpüree, Cardoncelli-Pilze und Orangensauce

**Tagliata di manzo con patate al forno**  ..... € 21,00  
Entrecôte with baked potatoes  
Entrecôte mit Ofenkartoffeln

**Polpo arrosto, crema di ceci, mozzarella di bufala, olio al limone e carciofi grigliati**  ... € 23,00  
Roasted octopus, chickpea cream, buffalo mozzarella, lemon oil and grilled artichoke  
Gebratenen Tintenfisch, Kichererbsencreme, Büffelmozzarella, Zitronenöl und gegrillte Artischocken


È possibile prenotare la bistecca Tomahawk con almeno 24 ore di preavviso


---

## I FORMAGGI DELLA VALTELLINA

serviti con miele millefiori, confettura e noci

---


**Degustazione piccola**  ..... € 9,00  
Little tasting  
Kleine Kosteprobe

**Degustazione grande**  ..... € 16,00  
Big tasting  
Grösse Kosteprobe

---

## PER I PIÙ PICCOLI

---

**Spaghetti o penne al pomodoro**  ..... € 8,00  
Spaghetti or penne with tomato sauce  
Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce

**Nuggets di pollo fatti in casa con patatine fritte** ..... € 14,00  
Homemade chicken nuggets with French fries  
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites

PANE E COPERTO 2,50 € A PERSONA

---

## I DESSERT FATTI IN CASA

---

**Crème brûlée alla birra artigianale, tipo stout,  
con biscotto al cioccolato e gelato al fiordilatte** ..... € 7,00

Crème brûlée with craft beer stout with chocolate biscuit and fiordilatte ice cream

Crème brûlée mit Craft-Bier Stout mit Schokoladenkekse und Fordilatteis

**Mango, mousse al cioccolato, salsa al caramello salato,  
gelato al fiordilatte e crumble di pistacchio** ..... € 8,00

Mango, chocolate mousse, salted caramel, fiordilatte ice cream and pistachio crumble

Mango, Schokoladenmousse, gesalzene Karamell, Fiordilatte-Eis und Pistazien-Crumble

**Ananas con la sua composta, spuma di yogurt e crumble alle mandorle** ..... € 6,00

Pineapple with its jam, yogurt foam and almond crumble

Ananas mit Kompott, Joghurt-Schaum und Mandel-Krumble

**Tiramisù** ..... € 6,00

Tiramisù (Italian dessert with mascarpone cream, biscuits soaked in coffee and cocoa powder)

Tiramisu (Dessert mit in Kaffee getränktem Biskuit und Mascarpone)

**Tortino di mele su crema di latte valtellinese** ..... € 6,00

Apple cake on cream of milk

Apfelkuch auf Milchcreme

**Taglio al Braulio (gelato al fiordilatte e vaniglia, liquore Braulio)** ..... € 6,00

Taglio al Braulio (vanilla ice cream with herbal liqueur)

Taglio al Braulio (Vanilleeis mit lokalem Kräuterlikör)

---

## E CON IL DOLCE UN CALICE DI...

---

Vertemate IGT Passito Valtellina                      MAMETE PREVOSTINI                      € 7,00

Moscato d'Asti DOCG                                      PIO CESARE                                      € 5,00

---

## BEVANDE

---

Acqua Levissima 0,75 l ..... € 3,00

Acqua Levissima 0,50 l ..... € 2,50

Birra in bottiglia "Dolomiti" Pils 0,33 l ..... € 4,00

Caffè ..... da € 1,50

---

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

Alcuni alimenti potrebbero essere conservati sotto freddo intenso per preservarne la migliore qualità.