



IL MENÚ

CHEF ANGELO MATTABONI

“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


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

**Cubi di salmone affumicato con crema di carote all'anice stellato,
chips di verdure e mousse di caprino vaccino**  € 14,00
Smoked salmon with aniseed carrot cream, vegetable chips and cheese mousse
Räucherlachs mit Anis-Karottencreme, Gemüseschips und Käsemousse



**Carne di manzo tagliata al coltello, crudité di funghi porcini marinati,
cipolla rossa di Tropea caramellata e mimosa d'uovo**  € 14,00
Beef tartare, raw porcini mushrooms, caramelized red onion and egg mimosa
Rind-Tartar, rohe Steinpilzen, karamellisierte rote Zwiebel und Eiermimos



**Flan tiepido di zucca e parmigiano reggiano,
crema di topinambur e granella di amaretti**  € 12,00
Warm flan of pumpkin and Parmesan Reggiano on cream of Jerusalem artichokes and amaretti
Warmes Flan von Kürbis und Parmesan Reggiano auf Topinambur-Creme und Amaretti



Seppia su crema di patate viola e crumble di olive nere  € 14,00
Cuttlefish on purple potato cream and sweet powder of black olives
Tintenfische auf lila Kartoffelcreme und süßem Pulver von schwarzen Oliven

Sfoglia croccante scomposta, carpaccio di rapa rossa e fagottino di burrata  € 12,00
Crunchy leaf, red turnip carpaccio and burrata
Knusprige Blätter, Carpaccio von Rüben und Burrata

LE INSALATE E LE ZUPPE

Insalata verde   € 5,00
Green salad
Grüne Salat

Insalata mista   € 6,00
Mixed salad (salad, carrots, tomatoes and fennel)
Gemischte Salat (Salat, Karotten, Tomaten und Fenchel)

Minestrone di verdure valtellinesi   € 10,00
Vegetables soup
Gemüsesuppe

I PRIMI

le paste fresche sono di nostra produzione

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)

Tortelloni ripieni di selvaggina e la sua demi glace con perlage di tartufo nero € 15,00

Tortelloni stuffed with game and its demi-glace with truffle perlage

Mit Wild gefüllte Tortelloni und seine Demi Eis mit Trüffelperlage

Spaghetti di grano arso con ragù di coniglio, olive taggiasche, pomodorini e pinoli € 15,00

Burned wheat spaghetti with rabbit sauce, taggiasche olives, tomatoes and pine nuts

Spaghetti aus geröstetem Weizen mit Kaninchen-Ragout, Tajak-Oliven, Tomaten und Pinienkernen

Tagliatelle ai mirtilli con burro al timo, julienne di bresaola su crema di sedano rapa € 13,00



Blueberry tagliatelle with thyme butter, julienne of bresaola on celeriac cream

Heidelbeeren-Tagliatelle mit Thymianbutter und Julienne von Bresaola auf Knollenselleriecreme

Mezzi paccheri (pastificio Afeltra) con code di gamberi e porri stufati al curry € 15,00

Pasta with prawn and leeks stewed with curry

Pasta mit Garnelen und Porree in Curry

Risotto carnaroli (riseria La Pila) con radicchio tardivo e noci, mantecato con scaglie di bitto DOP (min. 2 porzioni)   cad. € 13,00

Risotto with radicchio, walnuts and bitto (local cheese) (minimum 2 portions)

Risotto mit Radicchio und Walnüssen ummantelt mit Bitto (lokaler Käse)) (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
in crosta di semi di sesamo
glassato alle mele e balsamico
con taroz valtelinesi






...

Tortino di mele della Valtellina
o Taglio al "Braulio"

€ 43,00





PANE E COPERTO € 2,50 A PERSONA

I SECONDI

- Filetto di maialino in crosta di semi di sesamo glassato alle mele e aceto balsamico con taroz valtelinesi**  € 19,00
Pork fillet in crusts of sesame with apple and balsamic vinegar sauce and taroz (mashed potatoes with butter, cheese and beans)
Schweinefilet in Sesamkruste mit Apfel- und Balsamicoessig-sauce und Taroz (Kartoffelpüree mit Butter, Käse und Bohnen)
- Costolette di cervo glassate al vino rosso e granella di pistacchio, con polenta integrale di mais**  € 25,00
Deer chops in pistachio crust with red wine sauce and corn polenta
Hirschkoteletts in Pistazienkruste mit Rotweinsauce und Maispolenta
- Filetto di manzo alla griglia con rösti di patate**  € 25,00
Beef fillet to the grill with rösti
Grillirte Rinderfilet mit rösti
- Petto d'anatra con salsa di melograno, anacardi e rosette di broccoli**  € 23,00
Duck breast with pomegranate sauce, cashew nuts and broccoli
Entenbrust mit Granatapfel-Sauce, Cashewnuss und Brokkoli
- Tagliata di manzo con patate saltate al rosmarino**  € 21,00
Beef steak with rosemary potatoes
Rindersteak mit Rosmarinkartoffeln
- Polpo brasato su crema di ceci con catalogna e pomodorini al peperoncino dolce**  € 23,00
Braised octopus on chickpea cream with chicory and sweet pepper tomatoes
Geschmortes Krake auf Kichererbsencreme mit Wegwarte und süsse Paprika-Tomaten
- 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 of cheese
Kleine Kostprobe von Käse
- Degustazione grande**   € 16,00
Big tasting of cheese
Grösse Kostprobe von Käse

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

I DESSERT FATTI IN CASA

- Crème brûlée alla menta con gelato al lampone**  € 7,00
Mint crème brûlée with raspberry ice cream
Minze Crème brûlée mit Himbeereis
- Fondente di cioccolato con arancia candita e crumble alle nocciole**  € 7,00
Chocolate mousse with candied orange and hazelnuts
Schokoladenmousse mit kandierter Orange und Haselnüssen
- Cheese cake rivisitata all'ananas e granella di mandorle** € 7,00
Our cheese cake with pineapple and almonds
Unsere Cheese Cake mit Ananas und Mandeln
- 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 eis cream with herbal liqueur)
Taglio al Braulio (Vanilleeis mit lokalem Kräuterlikör)

E CON IL DOLCE UN CALICE DI...

- | | | |
|----------------------------|------------|--------|
| Passito di Pantelleria DOC | SOLIDEA | € 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
- Vino al calice (proposte di giornata) da €4,00 a € 8,00
- Birra in bottiglia "Dolomiti" Pils – Fabbrica di Pedavena 0,33 l € 4,00
- Birra artigianale Baladin ISAAC – tipo Blanche 0,75 l € 17,00
- Birra artigianale Baladin NAZIONALE – tipo Blonde Ale 0,75 l € 16,00
- Birra artigianale Baladin ROCK'N'ROLL – tipo Pale Ale 0,75 l € 17,00
- Bevande da € 3,50
- Caffè da € 1,50