



# 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, salsa agli agrumi, cavolo cappuccio e pepe rosa**  ..... € 14,00

Smoked salmon, citrus sauce, red cabbage and pink pepper  
Geräucherter Lachs, Zitronensauce, Kohlkopf und rosa Pfeffer

**Carne di manzo tagliata al coltello, mimosa d'uovo, crudité di puntarelle e acciughe**  ..... € 14,00

Beef tartare, egg mimosa, chicory and anchovies  
Rind-Tartar, Eiermimos, Chicorée und Sardellen

**Fagottino di pasta sfoglia ai porcini trifolati  
e scaglie di parmigiano reggiano dop vacche rosse**  ..... € 13,00

Pastry cake with porcini mushrooms and Parmigiano Reggiano flakes  
Teigpastete mit Steinpilzen und Flocken von Parmigiano Reggiano

**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

**Lingua di vitello cotta a bassa temperatura  
su pesto di rucola e concassè di pomodorini gialli**  ..... € 14,00

Veal tongue on rocket pesto and yellow tomatoes  
Kalbszunge auf Rucola-Pesto und gelben Tomaten

---

## 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 valtelinesi**   ..... € 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 Glace 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 allo spinacino, spuma di gorgonzola dop e scaglie di mandorle tostate**  ..... € 14,00

Tagliatelle with spinach, gorgonzola foam and toasted almonds

Spinat-Nudeln, Gorgonzola-Schaum und geröstete Mandeln

**Mezzi paccheri (pastificio Afeltra) con code di gamberi, la loro bisque e cime di rapa** ..... € 15,00

Pasta with prawn, their sauce and turnip greens

Pasta mit Garnelen, ihre Soße und Rübengrün

**Risotto carnaroli (riseria La Pila) alla barbabietola, anacardi, crostoni di speck e**

**fonduta di castelmagno dop (min. 2 porzioni)**  ..... cad. € 13,00

Risotto with beetroot, cashew nuts, bacon and Castelmagno fondue (minimum 2 portions)

Risotto mit Rüben, Cashewnuss, Speck und Fondue aus Castelmagno (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 alla birra scura,  
lardo croccante e 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 alla birra scura, lardo croccante e taroz valtellinesi**  ..... € 19,00  
Pork fillet with dark beer sauce, crispy lard and taroz (mashed potatoes with butter, cheese and beans)  
Schweinefilet mit dunkler Biersauce, knuspriger Lardo und Taroz (Kartoffelpüree mit Butter, Käse und Bohnen)

**Costolette di cervo glassate ai ribes e ginepro con polentina di farina artigianale**  ..... € 25,00  
Deer chops glazed with black currants and juniper with polenta  
Hirschkoteletts glasiert mit Johannisbeeren und Wacholder mit Polenta

**Filetto di manzo alla griglia con broccoli al vapore e salsa alla senape**  ..... € 25,00  
Grilled beef fillet with steamed broccoli and mustard sauce  
Gegrilltes Rinderfilet mit gedämpftem Brokkoli und Senfsauce

**Guancialino di vitello a cottura lenta, crema di topinambur e salsa al nebbiolo delle Alpi**  ..... € 23,00  
Veal cheek on Jerusalem artichoke cream and Nebbiolo wine sauce  
Kalbswange auf Topinambur-Creme und Nebbiolo-Weinsoße

**Tagliata di manzo con patate saltate al rosmarino**  ..... € 21,00  
Beef steak with rosemary potatoes  
Rindersteak mit Rosmarinkartoffeln

**Polpo brasato su crema di zucca con carciofi alla menta**  ..... € 23,00  
Braised octopus on pumpkin cream with artichokes with mint  
Krake auf Kürbiscreme mit Artischocken mit Minze



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 al pistacchio con gelato al lampone fatto in casa**  ..... € 7,00  
Pistachio crème brûlée with raspberry ice cream  
Pistazien Crème brûlée mit Himbbeereis
- 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 al limone con biscotto al cacao** ..... € 7,00  
Our cheese cake with lemon and cocoa biscuits  
Unsere Cheese cake mit Zitrone und Kakao Keks
- 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...

---

L'Ecrù Passito Terre Siciliane IGT	FIRRIATO	€ 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