



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

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 legno di faggio, maionese avocado e lime, cavolo cinese con uvetta e pinoli**  € 14,00
Smoked salmon, avocado and lime mayonnaise, pak choi with raisins and pine nuts
Geräucherter Lachs, Avocado-Limette-Mayonnaise, Pak Choi mit Rosinen und Pinienkernen
- Carpaccio di manzo, senape à l'ancienne, sedano e scaglie di grana padano riserva 20 mesi**  € 14,00
Carpaccio of raw beef, mustard à l'ancienne, celery and parmesan cheese
Carpaccio aus rohem Rindfleisch, Senf à l'ancienne, Sellerie und Grana Padano
- Fagottino di verza ripieno di tomino tiepido, pasta kataifi e porcino piastrato**   € 13,00
Savoy cabbage stuffed with warm tomino (cheese), kataifi paste and porcini mushroom
Wirsing gefüllt mit warmem Tomino (Käse), Kataifi-Teig und Steinpilz
- Crudo di parma 24 mesi DOP - "Al naturel" Salumificio Pelizzari, morbido di capra e focaccia ai cinque cereali**  € 15,00
Parma ham, soft goat cheese and focaccia with 5 cereals
Parmaschinken, Ziegenweickkäse und 5-Kornfladen
- Salmerino CBT, crema di zucchine e menta, terra di olive nere e fregola sarda croccante**  € 15,00
Char cooked at low temperature, cream of zucchini and mint, black olive powder and crispy Sardinian couscous
Saibling bei niedriger Temperatur gekocht, Zucchini-Minze-Creme, Pulver aus schwarzen Oliven und knuspriges sardisches Couscous

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)
- Insalata Parravicini con verdure miste, pollo CBT, uovo sodo, salsa allo yogurt e e crostini di pane di segale**  € 13,00
Raw vegetables, chicken, boiled egg, yogurt dressing and rye bread
Rohes Gemüse, Gurken, Tomaten, Huhn, gekochtes Ei, Joghurtsauce und Roggenbrot
- 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, sage, potatoes and cabbage)

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

Tortelloni cacio e pepe con crudità di gamberi € 14,00

Tortelloni stuffed with pecorino cheese and pepper with raw shrimp

Tortelloni gefüllt mit Pecorino und Pfeffer mit rohen Garnelen

Spaghetti freschi al nero di seppia, calamaretti mediterranei, pomodorini gialli e polvere di bottarga di muggine € 15,00

Spaghetti with cuttlefish ink, squid, yellow tomatoes and mullet bottarga (dried fish eggs)

Spaghetti mit schwarzem Tintenfisch, Tintenfisch, gelbe Tomaten und Mugg-Bottarga (getrocknete Fischeier)

Lasagnette caserecce alla rucola, gorgonzola piccante su purea di cannellini  € 13,00

Homemade rocket lasagna with gorgonzola on puree of cannellini beans

Hausgemachte Rucola-Lasagne mit Gorgonzola auf pürierten Cannellini-Bohnen

Mezzi paccheri con ragù di cinghiale, castagne e perlage di tartufo nero € 15,00

Pasta with wild boar ragout, chestnuts and black truffle perlage

Pasta mit Wildschwein-Ragout, Kastanien und schwarzer Trüffelperlage

Risotto carnaroli (riseria La Pila) cotto in brodo di fieno, formaggio di malga, mostarda di fichi e carciofi fritti (min. 2 porzioni)   cad. € 13,00

Risotto cooked in hay broth, alpine cheese, fig mustard and fried artichokes (minimum 2 portions)

Risotto gekocht in Heubröhe, Almkäse, Feigenmost und gebratene Artischocken (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 valtellinesi

...

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 al nebbiolo e polentina di farina di Storo**  € 25,00
Deer chops with red wine sauce and polenta
Hirschrippen mit Rotweinsauce und Polenta
- Filetto di manzo, patate fondenti e fondo bruno**  € 25,00
Grilled beef fillet, demi glace sauce and melting potatoes
Gegrilltes Rinderfilet, Demi-Glace-Sauce und Pommes Fondant
- Petto d'anatra, salsa al ribes, cioccolato bianco e baby verdure**  € 23,00
Duck breast, currant sauce, white chocolate and baby vegetables
Entenbrust, Johannisbeersauce, weiße Schokolade und Babygemüse
- Tagliata di manzo con patate saltate al rosmarino**  € 21,00
Beef steak with rosemary potatoes
Rindersteak mit Rosmarinkartoffeln
- Polpo arrosto, cime di rapa al peperoncino dolce e crema di topinambur**  € 23,00
Roasted octopus, sweet chili turnip greens and Jerusalem artichoke cream
Gebratener Oktopus, Rübengrün mit Paprika und Topinambur-Creme
- Filetto di branzino panato alle erbe ripieno di code di gamberi, vellutata di pomodoro nero e bouquet di cavolfiori** € 23,00
Sea bass fillet with herb breadcrumbs stuffed with shrimp, black tomato velouté sauce and colored cauliflower
Paniertes Seebarschfilet mit Kräutern gefüllt mit Garnelen, Schwarze Tomatensoße und bunten Blumenkohl

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

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 DESSERT FATTI IN CASA

Crème brûlée allo zafferano con gelato al mango fatto in casa 	€ 7,00
Saffron crème brûlée with homemade mango ice cream Crème brûlée mit Safran und hausgemachtem Mango Eis	
Bavarese al cioccolato fondente con cuore cremoso alle castagne	€ 7,00
Dark chocolate mousse with chestnut creamy heart Mousse mit dunkler Schokolade mit cremigem Marroni-Herz	
Mousse allo yogurt bianco con salsa al caramello salato e frutta secca tostata 	€ 7,00
White yogurt mousse with salted caramel sauce and toasted nuts Weisses Joghurtmousse mit gesalzener Caramel-Sauce und gerösteten Nüsse	
Tiramisù	€ 6,00
Tiramisù (Italian dessert with mascarpone cream, biscuits soaked in coffee and cocoa powder) Tiramisu (Dessert mit in Kaffee getränktem Biskuit, Mascarpone Creme und Cacao)	
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 Pejo 0,75 l	€ 3,00
Acqua Pejo 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 in bottiglia Forst 00 senza alcool 0,33 l	€ 4,00
Birra artigianale VIOLA – Bionda Lager 0,75 l	€ 18,00
Bevande	da € 4,00
Caffè	da € 1,50