



# 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

PANE E COPERTO 2,50 € A PERSONA

---

## 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, insalatina di saraceno con verdure estive e mousse di caprino**  ..... € 14,00

Smoked salmon, buckwheat salad with seasonal vegetables and cheese mousse

Räucherlachs, Buchweissalat mit Gemüse und Käsemousse

**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

**Tortino tiepido di patate croccanti, scaglie di mandorle, spinaci e scamorza**

**su confettura di pomodoro in agrodolce**  ..... € 12,00

Warm potato pie with flakes of almonds, spinach and scamorza cheese on sweet and sour tomato jam

Warme Kartoffeltorte mit Schuppen von Mandeln, Spinat und Scamorza-Käse auf süssauer Tomatenmarmelade

**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

---

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 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)

**Mezzelune di grano arso con cavolo cappuccio e baccalà in salsa di lemongrass** ..... € 15,00

Burned wheat ravioli with red cabbage and cod in lemongrass sauce

Gebrannte Weizenraavioli mit Kopfkohl und Kabeljau in Lemongrass-Sauce

**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 con taccole e pancetta croccante  
mantecato con mozzarella di bufala(min. 2 porzioni)**  ..... cad. € 13,00

Risotto with snow peas, bacon and buffalo mozzarella

Risotto mit Dohle, Speck und Büffelmozzarella

### 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


PANE E COPERTO 2,50 € A PERSONA

---


## 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

**Puntine di maiale cotte a bassa temperatura con salsa gremolada e taroz**  ..... € 19,00  
Pork ribs with gremolada sauce (parsley and lemon) and taroz (mashed potatoes with butter, cheese and beans)  
Schweinerippchen mit Gremolada-Sauce (Petersilie und Zitrone) und Taroz (Kartoffelpüree mit Butter, Käse und Bohnen)

**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 al balsamico con cipollotti brasati e passata di zucchine**  ..... € 23,00  
Duck breast balsamic with braised spring onions and zucchini sauce  
Entenbrust mit Balsamico mit geschmorten Zwiebeln und Zucchini-Creme

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

**Polpo spadellato su pesto di basilico e carote allo zenzero**  ..... € 23,00  
Roasted octopus on basil pesto and ginger carrots  
Gebratener Oktopus auf Basilikum-Pesto und Ingwerkarotten


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 Kosteprobe von Käse

**Degustazione grande**  ..... € 16,00  
Big tasting of cheese  
Grösse Kosteprobe von Käse

---


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.

---

## 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 cocco e profumo di lime con biscotto al cioccolato e gelato al lampone**  € 7,00  
Crème brûlée with coconut and lime with chocolate biscuit and raspberry ice cream  
Crème brûlée mit Kokosnuss und Limette mit Schokoladenkekse und Himbeereis

**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, gesalzener 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