



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

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, crudité di finferli, ricotta della Valtellina
e cialda di segale croccante**  € 14,00
Beef tartare, raw mushrooms, ricotta, caper flower and rye waffle
Rind-Tartar, rohe Pilze, 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



Seppia su crema di piselli e crumble di olive nere  € 14,00
Tintenfische auf Erbsensahne und süssem Pulver von schwarzen Oliven
Cuttlefish on pea cream and sweet powder of black olives

**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 valtellinesi   € 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)

Tortelloni ai funghi porcini con burro alla lavanda e mousse di parmigiano  € 15,00

Porcini mushroom ravioli with lavender butter and parmesan mousse

Ravioli mit Steinpilzen mit Lavendelbutter und Parmesan-Mousse

Spaghetti fatti in casa ai gamberoni, pomodorini, sugo di crostacei e spuma di lime € 15,00

Homemade spaghetti with shrimp, shellfish sauce, cherry tomatoes and lime foam

Hausgemachte Spaghetti mit Garnelen, Tomaten, Krustentiersauce und Limonenschaum

Mezzi paccheri con ragù di coniglio e verdure di stagione, caviale di tartufo nero e fiore di zucca dorato € 15,00

Pasta with rabbit ragout, vegetable, black truffle caviar and golden pumpkin blossom

Pasta mit Kaninchenragout, Gemüse, schwarzem Trüffel-Kaviar und goldener Kürbisblüte

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 (minimum 2 portions)

Risotto mit Zuckererbse, Speck und Büffelmozzarella (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
con finferli trifolati 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 con finferli trifolati e taroz valtellinesi  € 19,00

Pork fillet with chanterelle and taroz (mashed potatoes with butter, cheese and beans)

Schweinefilet mit Pfifferling und Taroz (Kartoffelpüree mit Butter, Käse und Bohnen)

Puntine di maiale cotte a bassa temperatura alla birra con polentina di mais integrale  .. € 19,00

Beer pork ribs with corn polenta

Bier-Schweinerippchen mit 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 albicocche e indivia brasata  € 23,00

Duck breast with apricot sauce and braised endive

Entenbrust mit Aprikosen-Sauce und geschmorten Indivien

Tagliata di manzo con patate saltate al rosmarino  € 21,00

Beef steak with rosemary potatoes

Rindersteak mit Rosmarinkartoffeln

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

Mousse al mango, biscotto sbriciolato, caramello salato, gelèe al limone e gelato al fiordilatte  € 7,00
Mango mousse, crumbled biscuit, salted caramel, lemon jelly and fiordilatte ice cream
Mango-Mousse, zerbröckeltes Gebäck, salziges Karamell, Zitronengelee und Fiordilatteis

Concassè di pesche, cioccolato, spumoso al formaggio e crumble alla menta € 7,00
Peaches, chocolate, cheese cream and mint crumble
Pfirsiche, Schokolade, Frischkäse und Minze-Crumble

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...

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

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

Caffè da € 1,50