



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
- Salmone affumicato con julienne di zucchine al profumo di menta e mousse di burrata**  € 14,00
Smoked salmon with mint zucchini and burrata
Geräucherter Lachs mit Pfefferminz-Zucchini und Burrata
- Carne di manzo tagliata al coltello con crudité di finferli marinati al lime e pane al latte fatto in casa**  € 14,00
Raw beef with lime marinated chanterelles and homemade milk bread
Rohes Rindfleisch mit Pfifferlingen mariniert mit Limette und hausgemachtem Milchbrot
- 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 di montagna - Fattoria Al Dos e focaccia ai cinque cereali**  € 15,00
Parma ham, soft goat cheese and focaccia with 5 cereals
Parmaschinken, Ziegenweichkäse und 5-Kornfladen
- Baccalà cotto nel latte su vellutata di pomodoro San Marzano e crumble di olive nere**  € 15,00
Cod cooked in milk on velvety tomato and crumble of black olives
Kabeljau in Milch auf samtigen Tomaten und Crumble von schwarzen Oliven gekocht

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**  € 13,00
Raw vegetables, chicken, boiled egg, yogurt dressing and bread
Rohes Gemüse, Gurken, Tomaten, Huhn, gekochtes Ei, Joghurtsauce und Brot
- 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 funghi porcini con demi glace di vitello al profumo di ginepro € 14,00


Tortelloni stuffed with porcini mushrooms with demi glace of veal and juniper

Tortelloni gefüllt mit Steinpilzen mit Kalbs- und Wacholder-Demiglace

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)

Lasagnetta allo zafferano, pesto di basilico, fagiolini, patate e fonduta di parmigiano  € 13,00

Lasagnetta with saffron pasta, basil pesto, green beans, potatoes and parmesan fondue

Lasagne mit Safranteig, Basilikumpesto, grünen Bohnen, Kartoffeln und Parmesan-Fondue

Mezzi paccheri (pastificio Afeltra) con ragù di coniglio, brunoise di verdure, pomodorini e perlage di tartufo nero € 15,00

Pasta with rabbit ragout, vegetables, cherry tomatoes and black truffle perlage

Pasta mit Kaninchen-Ragout, Gemüse, Kirschtomaten und schwarzer Trüffelperlage

Risotto carnaroli (riseria La Pila) con scimudin, scalogno caramellato e pesto di salvia (min. 2 porzioni)   cad. € 13,00

Risotto with scimudin (local soft cheese), caramelized shallots and sage pesto (minimum 2 portions)

Risotto mit Scimudin (lokaler Weichkäse), karamellisierten Schalotten und Salbeipesto (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)
- Costine di maiale CBT marinate alle erbe, salsa barbecue e polentina di Storo**  € 19,00
Pork chops with herbs, barbecue sauce and polenta
Schweinerippchen mit Kräutern, Barbecue-Sauce und Maispolenta
- Filetto di manzo alla griglia con caponata di verdure e salsa alla senape**  € 25,00
Grilled beef fillet with vegetables and mustard
Gegrilltes Rinderfilet mit Gemüse und Senf
- Petto d'anatra glassato al balsamico con bietola spadellata**  € 23,00
Duck breast glazed with balsamic and white chard
Entenbrust mit Balsamico-Glasur und Mangold
- Tagliata di manzo con patate saltate al rosmarino**  € 21,00
Beef steak with rosemary potatoes
Rindersteak mit Rosmarinkartoffeln
- Polpo arrosto su vellutata di rucola e carote allo zenzero**  € 23,00
Roasted octopus on arugula cream and ginger carrots
Gebratener Oktopus auf Rucola-Creme und Ingwer-Karotten
- Filetto di branzino panato ripieno di code di gamberi, crema di melanzane e spinacini** € 23,00
Sea bass and shrimp roll in bread crust, eggplant cream and spinach
Seebarsch- und Garnelenrolle in Brotkruste, Auberginencreme und Spinat

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

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 al cocco con gelato al lampone fatto in casa 	€ 7,00
Coconut crème brûlée with raspberry ice cream Kokos Crème brûlée mit Himbbeereis	
Bavarese al cioccolato fondente con gelee all'albicocca e perle di biscotto 	€ 7,00
Dark chocolate mousse with apricot jelly and biscuit beads Dunkles Schokoladenmousse mit Aprikose-Gelee und Biscuit Perlen	
Mousse allo yogurt bianco con composta di pesche e scaglie di mandorle tostate 	€ 7,00
White yogurt mousse with peach compote and almond Mousse mit weißem Joghurt mit Pfrischen-Kompot 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, 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 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 € 4,00
Caffè	da € 1,50