



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 con insalatina di saraceno, coriandoli di verdure di stagione e crema di piselli**  € 14,00
Smoked salmon with buckwheat salad and vegetables on cream of peas
Geräucherter Lachs mit Buchweizensalat und Gemüse auf Erbsencreme
- Carne di manzo tagliata al coltello, pane al latte fatto in casa, burro al prezzemolo e maionese alla nocciola**  € 14,00
Raw beef, milk bread, parsley butter and hazelnut mayonnaise
Rohes Rindfleisch, Milchbrot, Petersilienbutter und Mayonnaise mit Haselnüssen
- 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 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 asparagi e ricotta con riduzione alla menta  € 14,00


Tortelloni stuffed with asparagus and ricotta cheese with mint sauce

Tortelloni gefüllt mit Spargel und Ricotta mit Minzsauce

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 al profumo di porcini e scaglie di bitto € 15,00

Pasta with rabbit ragout and porcini cream with bitto flakes

Pasta mit Kaninchen-Ragout und Steinpilzcreme mit Bitto-Flocken

Risotto carnaroli (riseria La Pila) alla crema di ortiche, mozzarella di bufala DOP e perlage di tartufo nero (min. 2 porzioni)   cad. € 14,00

Risotto with nettle cream, buffalo mozzarella and black truffle perlage (minimum 2 portions)

Risotto mit Brennesselcreme, Büffelmozzarella und Perlage aus schwarzen Trüffeln (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)
- Carrè d'agnello, salsa alle erbe aromatiche di montagna e polentina di farina di Storo**  € 25,00
Rack of lamb, herb sauce and corn polenta
Lammrack, Kräutersauce und Maispolenta
- 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
- Petto d'anatra glassato al balsamico con caponata di verdure di stagione**  € 23,00
Duck breast glazed with balsamic and vegetables
Entenbrust mit Balsamico-Glasur und Gemüse
- Tagliata di manzo con patate saltate al rosmarino**  € 21,00
Beef steak with rosemary potatoes
Rindersteak mit Rosmarinkartoffeln
- Polpo brasato su vellutata di topinambur e tronchetti di zucchine trifolate**  € 23,00
Roasted octopus on cream of Jerusalem artichokes and sautéed courgette
Gebratener Oktopus auf Topinambur-Creme und Zucchini
- Filetto di branzino panato ripieno di code di gamberi, crema di melanzane e agretti** € 23,00
Sea bass and shrimp roll in bread crust, eggplant cream and monk's beard
Seebarsch- und Garnelenrolle in Brotkruste, Auberginencreme und Salzkraut

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 pistacchio con gelato al lampone fatto in casa 	€ 7,00
Pistachio crème brûlée with raspberry ice cream Pistazien Crème brûlée mit Himbbeereis	
Bavarese al cioccolato fondente con gelee alla ciliegia 	€ 7,00
Dark chocolate mousse with cherry jelly Dunkles Schokoladenmousse mit Kirschgelee	
Mousse allo yogurt bianco con composta di fragole e scaglie di mandorle tostate 	€ 7,00
White yogurt mousse with strawberry compote and almond Mousse mit weißem Joghurt mit Erdbeer-Kompost 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 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 € 3,50
Caffè	da € 1,50

