



# 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, friggirelli arrostiti e maionese avocado e lime**  ..... € 14,00

Smoked salmon, roasted green chillies, avocado and lime mayonnaise

Geräucherter Lachs, gegrillte grüne Paprika, Avocado-Limette-Mayonnaise

**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

**Cestino di pasta fillo ripieno di tomino in crosta di verza, porcino piastrato e mostarda di fichi**   ..... € 13,00

Basket of phyllo pastry stuffed with warm tomino in savoy cabbage crust, grilled porcino mushroom and fig mustard

Korb aus Phyllo-Gebäck gefüllt mit Tomino in Kruste von Wirz, Steinpilz und Feigenmost

**Crudo di parma 24 mesi DOP - "Al naturel" Salumificio Pelizzari, mousse e perline di melone**  ..... € 15,00

Parma ham and melon mousse

Parmaschinken und Mousse aus Melone

**Salmerino CBT, gazpacho estivo e terra di olive nere**  ..... € 15,00

Char cooked at low temperature, gazpacho (bell peppers, tomato and cucumbers) and black olive powder

Saibling bei niedriger Temperatur gekocht, Gazpacho (Paprika, Tomaten und Gurken) und Pulver von schwarzen Oliven

---

## 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 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 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, 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

**Spaghettone 30 tuorli datterino fresco, tonno scottato e stracciatella di burrata** ..... € 15,00

Spaghettone 30 egg yolks with fresh plum tomato, seared tuna and burrata

Spaghetti 30 Eigelb mit frischem Pflaumentomate, geröstetem Thunfisch und Burrata

**Lasagnette ai porcini, fonduta di parmigiano e polvere di aglio nero**  ..... € 13,00

Homemade lasagne with porcini mushrooms, parmesan cream and black garlic powder

Hausgemachte Lasagne mit Steinpilzen, Parmesan-Creme und schwarzem Knoblauchpulver

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

Pasta with wild boar ragou and black truffle perlage

Pasta mit Wildschwein-Ragout und schwarzer Trüffelperlage

**Risotto carnaroli (riseria La Pila) mantecato con scimudin,**

**pesto di salvia e scalogno caramellato (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 valtelinesi

...

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)
- 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
- Ribs di maiale glassate al nebbiolo e polentina di farina di Storo**  ..... € 19,00  
Pork ribs with red wine sauce and corn polenta  
Schweinerippchen 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
- Tagliata di manzo con patate saltate al rosmarino**  ..... € 21,00  
Beef steak with rosemary potatoes  
Rindersteak mit Rosmarinkartoffeln
- Polpo arrosto, crema di topinambur e cipollotti piastrati**  ..... € 23,00  
Roasted octopus, Jerusalem artichoke cream and grilled spring onions  
Gebratener Oktopus, Topinambur-Crème und gegrillte Frühlingzwiebeln
- Filetto di branzino panato al basilico ripieno di code di gamberi, vellutata di pomodoro e spinacino spadellato** ..... € 23,00  
Sea bass fillet with basil breadcrumbs stuffed with shrimp, tomato velouté sauce and spinach  
Paniertes Seebarschfilet mit Basilikum gefüllt mit Garnelen, Tomatensoße 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 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

---

<b>Crème brûlée alla lavanda con gelato al pompelmo rosa fatto in casa</b> 	€ 7,00
Lavender crème brûlée with homemade grapefruit ice cream	
Lavendel Crème brûlée mit hausgemachtem Grapefruit-Eis	
<b>Bavarese al cioccolato fondente con cuore di mango e passion fruit</b> 	€ 7,00
Dark chocolate mousse with mango and passion fruit heart	
Mousse mit dunkler Schokolade mit Mango- und Passionsfrucht-Herz	
<b>Mousse allo yogurt bianco con salsa al caramello salato e frutta secca tostata</b> 	€ 7,00
White yogurt mousse with salted caramel sauce and toasted nuts	
Weisses Joghurtmousse mit gesalzener Caramel-Sauce und gerösteten Nüsse	
<b>Tiramisù</b>	€ 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)	
<b>Tortino di mele su crema di latte valtellinese</b>	€ 6,00
Apple cake on cream of milk	
Apfelkuch auf Milchcreme	
<b>Taglio al Braulio (gelato al fiordilatte e vaniglia, liquore Braulio)</b> 	€ 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