



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

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.

GLI ANTIPASTI

Sciatt su letto di cicorino  € 10,00

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  € 12,00

Mixed sliced salami with home-made vegetable pickle

Gemischter Aufschnitt mit hausgemachten Mixed Pickles

Cubi di salmone affumicato, estratto di pomodoro,

burrata, indivia croccante e limone confit  € 13,00

Smoked salmon, tomato sauce, burrata, endive and lemon confit

Räucherlachs, Tomatensauce, Burrata, Indivia und Zitronen-Kandit


Carne di manzo cruda marinata, acciughe del Cantabrico, ricotta della Valtellina,

fiore del cappero e cialda di segale croccante  € 13,00

Raw marinated beef, Cantabrian anchovies, ricotta, caper flower and rye waffle

Rohes mariniertes Rindfleisch, Kantabrische Anchosen, Rikotta, Kapernblume und Roggenwaffel

Crème brûlée al foie gras con pan brioches fatto in casa

e composta di cipolle di tropea  € 15,00

Foie gras crème brûlée with onion compote and homemade brioches pan

Foie Gras Crème Brûlée mit Zwiebelkompott und hausgemachten Brioches Pfanne

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

I PRIMI

Pizzoccheri della Valtellina  € 11,00

Pizzoccheri of Valtellina (tagliatelle of Buck wheat with cheese, butter, garlic, potatoes and cabbage)

Veltliner Pizzoccheri (Buchweizennudeln mit Käse, Butter, Knoblauch, Kartoffeln und Kohl)

**Tortelli ai funghi porcini su crema di casera, timo di montagna
e sfilacci di bresaola** € 13,00

Tortelli with porcini mushrooms on cream cheese, thyme and bresaola

Tortelli mit Steinpilzen auf Käsefondue, Thymian und Bresaola

**Spaghetti fatti in casa con gamberoni e la sua bisque,
profumo di bacon e zest di lime** € 15,00

Homemade spaghetti with shrimp and bisque, bacon taste and lime zest

Hausgemachte Spaghetti mit Garnelen und Bisque, Speckbrühe und Limettenschale

Calamarata con baccalà, pomodorini, olive taggiasche e pinoli € 14,00

Pasta with cod, tomatoes, taggiasche olives, and pine nuts

Pasta mit Baccalà, Taggiasche-Oliven, Tomaten, Basilikum und Pinienkernen

**Risotto carnaroli alla zucca, mantecato con scimudin
e crumble di amaretti (min. 2 porzioni)**  cad. € 13,00

Pumpkin risotto with scimudin (local cheese) and amaretti biscuits (minimum 2 portions)

Kürbisrisotto mit Scimudin (lokaler Käse) und Mandelgebäck (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"

€ 25,00

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"

€ 40,00

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 SECONDI

Filetto di maialino al vino rosso con polenta al saraceno  € 17,00
Pork fillet with red wine sauce and buckwheat polenta
Schweinefilet in Rotweinsauce mit Buchweizenpolenta

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con "taroz" valtellinesi € 22,00
Veal cheek with taroz (mashed potatoes, butter, cheese and green beans)
Kalbfleisch Wange mit Taroz (Kartoffelpüree, Butter, Käse und grüne Bohnen)

Filetto di manzo alla griglia con patate al forno  € 24,00
Beef fillet to the grill with baked potatoes
Grillirte Rinderfilet mit Ofenkartoffeln


Costolette di cervo in crosta di nocciole con polenta e indivia brasata  € 24,00
Deer chops in hazelnut crust with buckwheat polenta and braised endive
Hirschkoteletts in Haselnusskruste mit Buchweizenpolenta und geschmolzenen Endivien


Tagliata di manzo con patate al forno  € 20,00
Entrecôte with baked potatoes
Entrecôte mit Ofenkartoffeln

**Polpo arrosto, crema di ceci, mozzarella di bufala,
olio al limone e fiori di zucca in pastella**  € 22,00
Roasted octopus, chickpea cream, buffalo mozzarella, chard and citrus scent
Gebratenen Tintenfisch, Kichererbsensahne, Büffelmozzarella, Knäuzchen und Zitrusduft


I FORMAGGI DELLA VALTELLINA

serviti con miele millefiori, confettura e noci

Degustazione piccola  € 8,00
Little tasting
Kleine Kosteprobe

Degustazione grande  € 15,00
Big tasting
Grösse Kosteprobe

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

PANE E COPERTO 2,50 € A PERSONA

I DESSERT FATTI IN CASA

€ 6,00

Tiramisù

Tiramisù (Italian dessert with mascarpone cream, biscuits soaked in coffee and cocoa powder)

Tiramisu (Dessert mit in Kaffee getränktem Biskuit und Mascarpone)

Caprese al cioccolato con mandorle, la sua salsa al baileys, il nostro fiordilatte e agrumi canditi

Chocolate and almond cake, baileys and chocolate sauce, our ice cream and candied citrus fruit

Schokolade- und Mandeln-kuchen, Baileys- und Schokolade-sauce, unsere Eiscreme und kandierte Zitrusfrüchte

Ananas con la sua composta, spuma di yogurt e crumble alle mandorle

Pineapple with its jam, yogurt foam and almond crumble

Ananas mit Kompott, Joghurt-Schaum und Mandel-Krumble

Tortino di mele su crema di latte valtellinese

Apple cake on cream of milk

Apfelkuch auf Milchcreme

Taglio al Braulio (gelato al fiordilatte e vaniglia, liquore Braulio)

Taglio al Braulio (vanilla eis 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 piccola alla spina "Dolomiti" Pils 0,20 l	€ 3,00
Birra media alla spina "Dolomiti" Pils 0,40 l	€ 5,00
Caffè	da € 1,50

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.