



# 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 insalata di songino, feta e uva sultanina**  ..... € 14,00

Smoked salmon, green salad, feta cheese and sultanas

Räucherlachs, grüner Salat, Feta-Käse und Sultaninen

**Carne di manzo tagliata al coltello, crudité di funghi porcini marinati, sedano, concassè di pomodorini al lime e crostone di pan brioche**  ..... € 14,00

Beef tartare, raw porcini mushrooms, celery, tomatoes with lime and pan brioche

Rind-Tartar, rohe Steinpilzen, Sellerie, Limetomaten und Pan Brioche

**Flan tiepido di zucchine e ricotta su vellutata di radicchio e gherigli di noci**  ..... € 12,00

Warm flan of courgette and ricotta cheese on velvety of radicchio and walnut

Warmes Flan von Zucchini und Ricotta auf Samt von Radicchio und Walnüssen

**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 fish eggs)

Kalbsbraten, Thunfisch-Tatakis und Majonese mit Bottarga (getrocknete Fisch-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 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 ai funghi porcini in salsa di zafferano e scimudin e semi di papavero**  ..... € 15,00

Tortelloni with porcini mushrooms in saffron and scimudin (local cheese like Brie) sauce and poppy seeds

Tortelloni mit Steinpilzen in Safran- und Scimudin(Brie-ähnlicher Käse)-Sosse und Mohnsamen

**Spaghetti di pasta all'uovo 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

**Tagliatelle ai mirtilli con burro al timo, julienne di bresaola su crema di sedano rapa** ..... € 13,00


Blueberry tagliatelle with thyme butter, julienne of bresaola on celeriac cream

Heidelbeeren-Tagliatelle mit Thymianbutter und Julienne von Bresaola auf Knollenselleriecreme

**Mezzi paccheri (pastificio Afeltra) con ragù di coniglio e verdure di stagione,  
caviale di tartufo nero e cialda di parmigiano** ..... € 15,00

Pasta with rabbit ragout, vegetable, black truffle caviar and Parmesan waffle

Pasta mit Kaninchenragout, Gemüse, schwarzem Trüffel-Kaviar und Parmesan-Waffel

**Risotto carnaroli (riseria La Pila) con salsiccia arrostita e fichi  
mantecato con formaggio di capra di montagna (min. 2 porzioni)**  ..... cad. € 13,00

Risotto with sausage, figs and goat's cheese (minimum 2 portions)

Risotto mit Wurst, Feigen und Ziegenkäse (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  
in crosta di semi di sesamo  
glassato alle mele e balsamico  
con 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 in crosta di semi di sesamo glassato alle mele e aceto balsamico con taroz valtellinesi**  ..... € 19,00  
Pork fillet in crusts of sesame with apple and balsamic vinegar sauce and taroz (mashed potatoes with butter, cheese and beans)  
Schweinefilet in Sesamkruste mit Apfel- und Balsamicoessig-sauce und Taroz (Kartoffelpüree mit Butter, Käse und Bohnen)

**Costolette di cervo con castagne e bacche di ginepro su polentina integrale di mais**  .... € 24,00  
Deer chops with chestnuts and juniper berries and corn polenta  
Hirschschnitzel mit Kastanien und Wacholderbeeren und 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 all'uva rossa e cipollotti in agrodolce**  ..... € 23,00  
Duck breast with red grape sauce and with sweet and sour onions  
Entenbrust mit roten Traubensauce und süss-sauren Zwiebeln

**Tagliata di manzo con patate saltate al rosmarino**  ..... € 21,00  
Beef steak with rosemary potatoes  
Rindersteak mit Rosmarinkartoffeln

**Polpo brasato su crema di topinambur e cavolo cappuccio rosso stufato**  ..... € 23,00  
Roasted octopus on Jerusalem artichoke cream and red cabbage stewed  
Gebratener Oktopus auf Topinambur-Creme und rot Kopfkohl schmort



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

---

## I DESSERT FATTI IN CASA

---


**Crème brûlée alla menta con gelato al melone**  ..... € 7,00  
Mint crème brûlée with melon ice cream  
Minze Crème brûlée mit Meloneis

**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

**Cheese cake rivisitata con cioccolato, pere e granella di nocciole** ..... € 7,00  
Our cheese cake with chocolate, pears and hazelnuts  
Unsere Cheese Cakeù mit Schokolade, Birnen und Haselnüssen

**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

Vino alla mescita (proposte di giornata) ..... da €4,00 a € 8,00

Birra in bottiglia "Dolomiti" Pils – Fabbrica di Pedavena 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