



Menu

In collaborazione con



Antipasti

PORZIONE
NORMALE

SCIATT DI CASERA E CICORIA IN INSALATA (1,7)

Frittelle di grano saraceno con cuore di casera filante su cicoria in insalata
Buchweizenpfannkuchen mit Casera-Füllung und Chicoréesalat
Buckwheat pancakes with casera filling and chicory salad

10,00

CARPACCIO DI BRESAOLA VALTELLINESE CON FUNGHI PORCINI SOTT'OLIO, SCAGLIE DI GRANA E RUCOLA (5,7)

Bresaola Valtellinese mit Steinpilzen in Öl, Flocken von Parmesankäse und Rucola
Bresaola Valtellinese with porcini mushrooms in oil, parmesan flakes and arugula

15,50

SLINZEGA CON CROSTINI E BURRO MONTATO ALLA PESTEDA VALTELLINESE (7)

Slinzega mit Croutons und geschlagener Butter à la Pesteda Valtellinese
Slinzega with croutons and whipped butter à la Pesteda Valtellinese

10,00

TAROZ E SALAME (1,5,7)

Patate, fagiolini e Bitto D.O.P. alla piastra servito con salame nostrano
Kartoffeln, grüne Bohnen und gegrillter Bitto D.O.P. serviert mit lokaler Salami
Grilled potatoes, green beans and Bitto D.O.P. served with local salami

8,50

TAGLIERE DI AFFETTATI DEL CROTTO NOSTRANI E STUZZICHINI DI NOSTRA PRODUZIONE (7)

Aufschnitt mit Vorspeisen aus unserer eigenen Produktion
Cold cuts with appetizers of our production

14,00

CONSIGLIATO PER 2 PERSONE

22,00

CONSIGLIATO PER 3 PERSONE

32,00

Primi

PORZIONE
NORMALE

BACETTI DELLO CHEF (1,3,5,7)

Bigné ripieni di fontina, salsa con funghi porcini, crema e pomodoro
Fontina-Käsebällchen, Steinpilzsauce, Sahne und Tomatensauce
Fontina cheese puffs, sauce with porcini mushrooms, cream and tomato sauce

10,50

PIZZOCCHERI VALTELLINESI COME DA ANTICA RICETTA (1,7)

Tagliatelle di Grano Saraceno con coste, verze, patate e formaggio Casera
Buchweizennudeln mit Kraut, Kartoffeln und Casera-Käse
Buckwheat noodles with Savoy cabbage, potatoes and casera cheese

12,50

GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ DI SALSICCIA (1,3,7,9)

Kartoffelknödel mit Wurstsauce
Potato gnocchi with sausage ragout

8,50

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO CON BITTO E BRESAOLA (7)

Carnaroli-Risotto mit Bitto und Bresaola
Carnaroli risotto with bitto and bresaola

10,50

RISOTTO CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI* (7)

Carnaroli-Risotto mit Steinpilzen
Carnaroli risotto with porcini mushrooms

11,00

* Alcuni ingredienti in base alla stagionalità possono essere surgelati

Secondi

PORZIONE
NORMALE

STINCO DI MAIALE CON FUNGHI PORCINI E POLENTA* (1,5,7,9)

Schweinshaxe mit Steinpilzen und Polenta
Pork shank with porcini mushrooms and polenta

16,50

TAGLIATA DI MANZO PIEMONTESE ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO (5)

Gegrilltes piemontesisches Rindersteak mit Rosmarinkartoffeln
Grilled Piemontese beef steak with rosemary potatoes

17,00

SALMÌ DI CERVO AL VINO ROSSO CON POLENTA* (1,5,7,9)

Salmi di Cervo in Rotwein mit Polenta
Salmi di Cervo in red wine with polenta

15,50

TAGLIERE DI FORMAGGI VALTELLINESI ASSORTITI CON I SUOI CONTORNI (7,8)

Schneidebrett mit Beilagen für Veltliner Käse
Valtellina cheese chopping board with its side dishes

10,00

FILETTO DI MANZO ALLA BORDOLESE CON PATATE AL ROSMARINO (5)

Filetto servito con lamelle di midollo e salsa al vino rosso
Filetsteak mit Kürbissstreifen, Kartoffeln und Rotweinsauce
Fillet steak served with strips of marrow with potatoes and red wine sauce

21,50

* Alcuni ingredienti in base alla stagionalità posso essere surgelati

Contorni

PORZIONE
NORMALE

FUNGHI TRIFOLATI (5,7)

Gewürzte Steinpilze - Porcini mushrooms seasoned

5,00

POLENTA NOSTRANA

3,50

PATATE AL ROSMARINO (5,7)

Rosmarin-Kartoffeln - Potatoes with rosemary

3,00

VERDURE ALLA GRIGLIA CON ERBETTE DI MONTAGNA (5,7)

Gegrilltes Gemüse mit Bergkräutern - Grilled vegetables with mountain herbs

3,00

INSALATA VERDE

Grüner Salat - Green salad

3,00

INSALATINA MISTA

Gemischter Salat - Mixed salad

3,50

Piatto dello Chef

20,00



Crotto del lupo

