

# Percorsi

## Elogio alla Tradizione

Bresaola della Valtellina condita alla nostra maniera (6,10)  
Sciatt... in dialetto; "Rospo" frittelline croccanti con cuore di Casera fuso su letto di valeriana (1,7)  
Pizzoccheri della Valtellina con bietole, verze, burro e formaggi (1,3,7)  
Tzigoiner "Carne al Bastone" Roast-beef arrotolato su bastone di abete bianco con patate al forno e polenta  
Pasticcio Valtellinese (1,3,5,7,8)

€ 45 escluse le bevande  
La degustazione di 3 vini al bicchiere (10cl.) in abbinamento a € 15

## Menù Gourmet

Tartara della valle condita alla nostra maniera con crostini e scaglie di grana (1,6,7,10)  
Risotto alla Bresaola sfumato al Sassella mantecato al Bitto (min. 2 persone) (7)  
Tagliata di Filetto di manzo "Blonde d'Aquitaine" con patate al forno, polenta e funghi porcini\* (1,6,7,9)  
Fagottino caldo di mela in sfoglia croccante su crema pasticcera e gelato al fior di latte (1,3,7,8)

€ 60 escluse le bevande  
La degustazione di 4 vini al bicchiere (10cl.) in abbinamento a € 30

## I Classici "La Valle"

Selezioni Bresaole di Manzo e Cervo con spuma di mascarpone al ginepro (1,6,7,10)  
Pizzoccheri "vecchia maniera" con bietole, verze, burro e formaggi (1,3,7)  
Rognoni trifolati con aglio, prezzemolo e funghi porcini\*; patate al forno e polenta (1,6,7,9)  
Tiramisù (1,3,7)

€ 45 escluse le bevande  
La degustazione di 4 vini al bicchiere (10cl.) in abbinamento a € 25

*I percorsi sono suggeriti per l'insieme della tavola  
Servizi erogati inclusi*

# 100% Brace

Tagliata di Bisonte Canadese con ginepro e sale Halen Môn.....	€	30
Ribeye Prime USA.....	€	45
T-Bone o Porthouse steak Prussiana o Irlandese .....	€	65
Tomahawk Irlandese.....	€	50
Chateaubriand di "Blonde d'Aquitaine" Francese.....	€	70
Costata Prussiana o Irlandese.....	€	30

Le carni sono accompagnate da patate al forno, polenta e funghi porcini\* (1,6,7,9) o verdure grigliate

# Bevande

Acqua San Pellegrino - Panna 0,75 l .....	€	4,00
Bibite.....	€	4,00
Bicchieri di vino della casa (12).....	€	6,00
Birra (1).....	€	6,00
Amari e Liquori Nazionali .....	€	5,00
Caffè Espresso.....	€	3,00
Servizi erogati .....	€	4,00

## ALLERGENI

1 <b>CEREALI</b> contenenti glutine	8 <b>FRUTTA GUSCIO:</b> mandorle, nocciole e noci
2 <b>CROSTACEI</b> e prodotti a base di crostacei	9 <b>SEDANO</b> e prodotti a base di sedano
3 <b>UOVA</b> e prodotti a base di uova	10 <b>SENAPE</b> e prodotti a base di senape
4 <b>PESCE</b> e prodotti a base di pesce	11 <b>SEMI DI SESAMO</b> e prodotti a base di semi di sesamo
5 <b>ARACHIDI</b> e prodotti a base di arachidi	12 <b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b>
6 <b>SOIA</b> e prodotti a base di soia	13 <b>LUPINI</b> e prodotti a base di lupini
7 <b>LATTE</b> e prodotti a base di latte e lattosio	14 <b>MOLLUSCHI</b> e prodotti a base di molluschi

\* Per garantire elevati standard igienico-sanitari ed organolettici questi prodotti possono essere abbattuti a -18°C o surgelati e conservati.

# La Carta

## Per cominciare

Bresaola della Valtellina condita alla nostra maniera (6,10).....	€	13
Bresaola di Cervo con spuma di mascarpone al ginepro, crostini e olive verdi (1,7) .....	€	15
Culatello al pepe della Valtellina con giardiniera e gnocco* fritto (1,9).....	€	15
Paté di vitello con Pancarrè tostato (1,7) .....	€	12
Tartara della valle condita alla nostra maniera con crostini e scaglie di grana (1,6,7,10).....	€	16
Sciatt... in dialetto; "Rospo" frittelline croccanti con cuore di Casera fuso su letto di valeriana (1,7) .....	€	12
Fantasia dello Chef alla Valtellinese (consigliata per 2 persone) (1,6,7,10) .....	€	20

## Primi piatti

Pizzoccheri della Valtellina con bietole, verze, burro e formaggi (1,3,7) .....	€	15
Panzerotti* ripieni con Bresaola e Scimudin gratinati al forno serviti con salsa al pomodoro (1,3,7) .....	€	12
Gnocchetti di patate e spinaci* alla Valtellinese (1,3,7).....	€	12
Tagliatelle* fraina ai funghi porcini* (1,3,7,9) .....	€	15
Tortelloni* di carne al burro chiarificato (1,3,7,9) .....	€	12
Manfrigoli* Valtellinesi con ricotta e spinaci* gratinati al fomo (1,3,7).....	€	13
Crespelle* gratinate al fomo con prosciutto e formaggio (1,3,7).....	€	12
Risotto ai funghi porcini* (1,7,9) .....	€	15
Risotto alla Bresaola sfumato al Sassella mantecato al Bitto (min. 2 persone) (7).....	€	18
I Rigatoni della Valle con pomodoro e basilico (1,7).....	€	12
Zuppa del giorno.....	€	10

## Piatti principali

### di Vitello

Arrosti di magatello con patate al forno, polenta e funghi porcini* (1,6,7,9).....	€	16
Magretto all'agro con patate al forno e polenta (1,6,7,9,10) .....	€	16
Costoletta con formaggio Bitto fuso; patate al forno e polenta (1,6,7,9) .....	€	20
Portafoglio Valtellinese farcito con prosciutto cotto e formaggio oppure con cipolle e mele; patate al forno e polenta (1,6,7,9).....	€	18
Rognoni trifolati con aglio, prezzemolo e funghi porcini*; patate al forno e polenta (1,6,7,9) .....	€	16
Cotoletta alla Milanese (lombata disossata) con patate al forno (1,3,7).....	€	16
Orecchia d'elefante (costoletta) con patate al forno (1,3,7).....	€	25

### di Manzo

Stufatino di Filetto all' Inferno di Valtellina con patate al forno, polenta e funghi porcini* (1,9).....	€	18
Culaccio spadellato e sfumato al Sassella con patate al forno e polenta (1,6,7,9).....	€	18
Controfiletto rosato al forno con misticanza (7) .....	€	16
Medaglione di Filetto "Blonde d'Aquitaine" con salsa di Sfursat, cipolle e mele; patate al forno e polenta (1,6,7,9) ...	€	28

### alla Piastra

Tzigoiner "Carne al Bastone" Roast-beef arrotolato su bastone di abete bianco con patate al forno e polenta .....	€	16
Tagliata di Filetto di manzo "Blonde d'Aquitaine" con patate al forno, polenta e funghi porcini* (1,6,7,9).....	€	25
Costoletta di Cervo*, battuta e aromatizzata con gremolata; patate al forno, polenta e funghi porcini* (1,6,7,9).....	€	20
Galletto al mattone con patate al forno .....	€	16

### lo Chef consiglia

Polpa di Capriolo* in salmi con patate al forno e polenta (1) .....	€	18
Uova al tegamino su polenta, parmigiano e burro tartufato (3,7).....	€	16
Pesce proposto in giornata* (4).....	€	22

## Dal Caseificio della Valtellina

Piatto di formaggi misti (7).....	€	8
Orologio di formaggi con marmellate, miele, noci e polenta (7,8,10) .....	€	15

## Contorni

Patate al forno .....	€	4
Polenta con funghi porcini* / porzione (1,6,7,9).....	€	8 / 12
Verdura bollita* .....	€	6,00
Verdura insalata .....	€	6,00
Verdura grigliata .....	€	9,00