



# Ristorante Azalea & Ginestra

*"We propose a menu based on the Valtellinese tradition, using top quality local products, seasonality, with small extra-regional excursions and the customisation of international dishes with simple and natural tricks".*

*Our preparations are made fresh, and for this reason they require a slightly longer waiting time. We have adopted this method to ensure that the dishes served can satisfy you.*

*"Proponiamo un menù legato alla tradizione Valtellinese, utilizzando prodotti locali di prima qualità, alla stagionalità, con piccoli excursus extraregionali e alla personalizzazione di piatti internazionali con accorgimenti semplici e naturali.*

*Ogni preparazione, essendo espressa, richiede un tempo d'attesa d'obbligo per far sì che le portate servite possano soddisfare a 360° il palato e le esigenze della nostra gentile e gradita clientela."*

***"Acqua potabile trattata" oppure "acqua potabile trattata e gasata" se addizionata di anidride carbonica***

*"Treated drinking water "or" treated drinking water with carbon dioxide"*

***"Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze"***

*"Some of these dishes and food served in this restaurant might contain substances that cause allergies or intolerances"*

*Francesco Calabrò*

## GLI ANTIPASTI – STARTERS

L'antipasto misto dal buffet del giorno € 14.00

(latticini, glutine, uova, pesce, crostacei, molluschi, frutta a guscio)

The mixed appetizer from daily buffet (milk, gluten, egg, shellfish, mollusc, nuts)

🌱 tagliere di formaggi della valle selezionati, olive taggiasche, composta di cipolle Tropea e frutta a guscio € 15.00

(latticini, frutta a guscio)

Selection of typical cheese, taggiasca olives, Tropea onion's jam and dried fruit (milk, nuts)

La piccola tagliata di petto di pollo ai grani di senape, losanghe di polenta gialla gratinata e salsa al Grumello € 14.00

(solfiti, latticini, senape)

Little chicken sliced with mustard, gratinèd yellow polenta and Grumello red wine sauce (sulphites, milk, mustard)

Tortino di zucchine, crescenza e crema di pinoli € 13.00

(uova, latticini, frutta a guscio)

Courgette pie with crescenza cheese and pine nut cream (egg, milk, nuts)

## I PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

🌱 I classici pizzoccheri fatti a mano alla moda di Teglio € 13.00

(glutine, latticini)

Home-made "Pizzoccheri" made with buckwath flour short pasta with cheese, butter, potatoes and savoy cabbage (gluten, milk)

Le linguine integrali con mantecato di seppia\*, olivette taggiasche e panura al pistacchio € 14.00

(glutine, pesce, molluschi, frutta a guscio)

Wholemeal "linguine" pasta with cuttlefish\* creamy,

taggiasca little olives and pistachios (gluten, fish, mollusc, nuts)

I raviolacci di carni brasate, salsa ai carciofi e cialde di parmigiano reggiano 24 mesi € 15.00

(glutine, uova, latticini, solfiti)

Homemade ravioli with braised meat, artichoke cream and

parmesan waffle 24 month (gluten, egg, milk, sulphites)

Le trofie di Sori al pesto genovese con patate e fagiolini € 14.00

(glutine, latticini, frutta a guscio)

Trofie pasta with genoese pesto sauce, potatoes and green beans (milk, gluten, nuts)

## I SECONDI PIATTI – SECOND COURSES

Filetto di vitellone adulto ai tre pepi con pomodoro gratinato agli aromi e germogli di rapa rossa (latticini, glutine) € 22.00

Il  
Filet of adult veal with three peppers, tomato gratin with herbs and red turnip sprouts (milk, gluten)

Le costolette dorate di agnello nazionale, ottavini di carciofi sous vide alla maggiorana e mantecato di patate dolci (latticini) € 21.00

Lamb ribs, with artichoke sous vide with marjoram and sweet potatoes cream (milk)

Il cuore di baccalà\* cotto a bassa temperatura, crema di melanzane alla curcuma e coulis agrodolce di peperone (pesce) € 20.00

Salt cod\* heart cooked at low temperature, aubergines cream with turmeric and sweet and sour peppers coulis (fish)

🌱 Il tomino alla griglia con friggirelli e misticanze (latticini) € 15.00

Grilled tomino cheese with green chilly pepper and salad (milk)

## I DESSERT

La tartelletta di mele Valtellinesi, salsa vaniglia e sentore di cannella (latticini, uova, glutine) € 7.00

Little apple tart with vanilla sauce and cinnamon fragrance (milk, egg, gluten)

Il soufflé al cuore morbido di cioccolato fondente, salsa ai frutti rossi e petali di mandorla tostati (glutine, uova, latticini) € 7.00

Soufflé with soft black chocolate heart, with red fruit sauce and flakes of toasted almonds (milk, egg, gluten)

Il tiramisù agli amaretti e alchermes (glutine, uova, latticini, solfiti) € 7.00

Tiramisù with amaretti and alchermes liqueur (gluten, egg, milk, sulphites)

La torta del giorno (glutine, uova, latticini) € 7.00

Daily cake (gluten, egg, milk)

Coperto € 2.50 a persona / Service € 2.50 per person

\* I piatti potrebbero essere preparati con alimenti surgelati

\* Dishes might be prepared using frozen products

🌱 Piatti vegetariani / Vegetarian dishes