


Menù alla carta

Gli antipasti – Starters

 <i>La degustazione di formaggi della valle con confettura di ribes nero e miele di castagno (latticini)</i>	€ 15,00
<i>Mixed and assorted cheeses from the valley with blackcurrant marmelade and chestnut honey (milk)</i>	
<i>La bresaola valtellinese carpacciata con melavì e scaglie di parmigiano (latticini)</i>	€ 13,00
<i>Typical bresaola (dried air beef slices) with local cut apple and parmesan cheese stripes (milk)</i>	
<i>Il prosciutto crudo di Valtellina con patè di cervo* in gelatina al profumo di ginepro (latticini)</i>	€ 14,00
<i>Special Valtellina's raw ham and venison pate in juniper scented jelly (milk)</i>	
<i>Lo speck tirolese in cestino di pasta fillo, rotolini di verdure e spuma al bitto (latticini-glutine)</i>	€ 13,00
<i>Alps speck (smoked raw ham) in phyllo pasta basket, vegetables rolls and bitto cheese mousse (milk)</i>	
<i>Lo sformato di baccalà* alle patate viola su letto di rucoletta selvatica (pesce-glutine)</i>	€ 14,00
<i>Cod flan and violet potatoes on wild rocket (fish)</i>	
<i>I tentacoli di polpo* caramellati su crema di ceci e bacon croccante (pesce)</i>	€ 13,00
<i>Caramelized octopus on chickpeas cream and crispy bacon (fish)</i>	

I primi piatti – First courses

 <i>I classici pizzoccheri fatti a mano alla moda di Teglio (latticini- glutine)</i>	€ 12,00
<i>Typical pizzoccheri Teglio style (buckwheat noodles with potatoes, savoy cabbage, butter and local cheese) (milk-gluten)</i>	
 <i>I malfatti valtellinesi con formaggi tipici al profumo di salvia (latticini-glutine-uova)</i>	€ 12,00
<i>Malfatti (bread and spinach dumplings) with typical cheese and aromatic sage (gluten-milk-egg)</i>	
<i>Gli spätzli verdi al burro sferzato e filangè di bresaola (glutine-latticini-uova)</i>	€ 12,00
<i>Spinach Spätzli (dumplings) with hot butter, bresaola stripes and casera cheese (gluten, milk-celery-egg)</i>	
 <i>I ravioli di magro con erbe mantecati con salsa alle noci (uova- glutine-latticini-frutta a guscio)</i>	€ 12,00
<i>Cheese and herbs ravioli with a delicate nuts sauce (egg-gluten-milk-nuts)</i>	
<i>I canederli montanari al gusto dell'Ospite (latticini-glutine-uova)</i>	€ 12,00
<i>Canederli (classic bread and sausages dumplings) at guest choice (milk-gluten-egg)</i>	
 <i>Le penette con vellutata di pomodorini datterino e basilico di campo (latticini-glutine-sedano)</i>	€ 12,00
<i>Pennette (noodles) with datterino tomato sauce and fresh basil (milk-gluten-celery)</i>	
 <i>Le tagliatelle del mattarello ai funghi porcini* (uova-glutine-funghi)</i>	€ 13,00
<i>Homemade tagliatelle (noodles) with wild porcini mushrooms (egg-gluten-mushrooms)</i>	
<i>Le pappardelle al sugo di lepre* (uova-glutine-sedano)</i>	€ 13,00
<i>Homemade pappardelle (noodles) with hare sauce (egg-gluten-celery)</i>	
 <i>Gli gnocchi di zucca al burro dorato (glutine-uova- latticini)</i>	€ 12,00
<i>Homemade pumpkin dumplings with brown butter and sage (gluten-egg- milk)</i>	
 <i>I classici spaghetti cacio e pepe (glutine-latticini)</i>	€ 12,00
<i>Classic spaghetti cheese and pepper (gluten-milk)</i>	
<i>Il risotto alle bollicine con fiori di zucchini e lardo croccante di Colonnata (latticini)</i>	€ 12,00
<i>Creamed risotto with sparkling wine, zucchini flowers and crunchy lard (bacon) (milk)</i>	
<i>La zuppa d'orzo alla bormina (latticini-sedano)</i>	€ 10,00
<i>Bormina barley soup with vegetables and bresaola stripes (milk)</i>	


"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"

I secondi piatti – Second courses

<i>La pancia di maialino iberico al profumo provenzale e fondo bruno con patate al timo (glutine)</i>	€ 21,00
<i>Pan fried suckling pig belly with aromatic herbs and demiglace sauce with thyme potatoes (gluten)</i>	
<i>La tagliata di fassona con radicchio tardivo e raspa lodigiana (latticini)</i>	€ 21,00
<i>Grilled and sliced beef with late red chicory and raspa lodigiana cheese stripes (milk)</i>	
<i>La cotoletta di vitello alla milanese con pomodorini pachino e basilico (glutine-uova)</i>	€ 20,00
<i>Breaded veal chop milan style with cherry tomatoes and basil (gluten-egg)</i>	
 <i>Il tomino grigliato con crostone di polenta e funghi* trifolati (funghi- latticini)</i>	€ 17,00
<i>Grilled tomino cheese with polenta crouton and sautéed mushrooms (mushroom-milk)</i>	
<i>Le costolette di cervo* alle bacche di ginepro e polenta (glutine-latticini)</i>	€ 23,00
<i>Braised deer* chops with juniper berries and corn meal polenta (gluten)</i>	
<i>L'agnello* scottadito con patate alla piastra</i>	€ 21,00
<i>Grilled lamb ribs and sliced potatoes</i>	
<i>La costata al carbon dolce con misticanze dell'orto</i>	€ 23,00
<i>Grilled sirloin steak and seasonal vegetables</i>	
<i>Lo stufato di manzo al Sassella con erbe (glutine-latticini)</i>	€ 20,00
<i>Braised beef slices in Sassella wine sauce and herbs (gluten-milk)</i>	
<i>La lepre* in salmì con pinoli e prugne (glutine-sedano-frutta a guscio)</i>	€ 22,00
<i>Hare in psalms with pine nuts and prunes (gluten-celery-nuts)</i>	
<i>I tranci di tonno* in crosta di sesamo su letto di spinacino selvatico (pesce-glutine-uova)</i>	€ 21,00
<i>Pan fried tuna steak in sesam crust on wild spinach (fish-gluten-egg-sesame)</i>	
<i>Il filetto di trota al burro e salvia con zucchine trifolate (pesce-latticini)</i>	€ 21,00
<i>Fried salmon trout fillet with butter and sage and sautéed zucchini (fish-milk)</i>	
<i>La coda di rospo* alla livornese con patate al vapore (pesce-glutine)</i>	€ 21,00
<i>Monkfish livornese style with steamed potato cubes (fish-gluten)</i>	

I contorni – Sides

 <i>Le misticanze dell'orto</i>	€ 6,00
<i>Mixed seasonal salads</i>	
 <i>Le verdure sott'olio della casa</i>	€ 7,00
<i>Homemade mixed vegetables under oil</i>	
 <i>Le patate sauté</i>	€ 6,00
<i>Sauté potatoes</i>	
 <i>I fagioli di campo al vapore</i>	€ 6,00
<i>Steamed beans</i>	
 <i>Le verdure alla piastra</i>	€ 6,00 / € 9,00
<i>Grilled vegetables (small portion or large portion)</i>	

Le dolci ghiottonerie - Desserts

<i>Il bonnet classico agli amaretti di Brea (uova-latticini)</i>	€ 7,00
<i>Bonèt chocolate pudding with amaretti (egg-milk)</i>	
<i>La crema catalana al limone (uova-latticini)</i>	€ 7,00
<i>Lemon creme brulee (egg-milk)</i>	
<i>Il crème caramel (uova-latticini)</i>	€ 7,00
<i>Fresh cream caramel (egg-milk)</i>	
<i>Le tartellette fantasia del Cristallo (uova-glutine-latticini)</i>	€ 7,00
<i>Fantasy pastry tarts Cristallo style (egg-gluten-milk)</i>	
<i>Il mantecato alla crema profumata all'amaro Braulio (latticini)</i>	€ 7,00
<i>Soft cream and Braulio ice sorbet (milk)</i>	
<i>La mela al forno all'anice stellato</i>	€ 7,00
<i>Baked melavì (apple from Valtellina) with star anis (milk)</i>	
<i>La coppa al cucchiaino monte bianco (uova-glutine-latticini)</i>	€ 7,00
<i>Mont blanc cup (chestnut puree and whipped cream) (egg-gluten-milk)</i>	
<i>Il semifreddo al torroncino con cioccolato extra fondente (uova-glutine-latticini)</i>	€ 7,00
<i>Nougat parfait with dark chocolate sauce (egg-gluten-milk)</i>	

Coperto / Service € 2,50 a persona / per person

* I cibi potrebbero essere preparati con alimenti surgelati* Dishes might be prepared using frozen products

"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"