

Gli Antipasti

- ✓ La degustazione di formaggi della valle con confettura di cipolle di Tropea e miele di acacia (latticini) € 15.00
- La bresaola valtellinese con melavì, radicchio tardivo e noci (frutta a guscio) € 14.00
- Lo speck tirolese con la giardiniera della casa € 14.00
- Il prosciutto crudo di Langhirano con melone di Sicilia e gnocco fritto alla piacentina (glutine) € 14.00
- ✓ Il salmone* marinato al sale e zucchero di canna con salsa alla menta e bergamotto con crostini di pane (pesce-glutine) € 14.00
- ✓ Il carpaccio di polipo* con petali di finocchio e ruculetta selvatica (pesce) € 14.00

I Primi piatti

- ✓ I classici pizzoccheri fatti a mano alla moda di Teglio (latticini- glutine) € 12.00
- ✓ I malfatti valtellinesi con formaggi tipici al profumo di salvia (latticini-glutine-uova) € 12.00
- Gli spätzli verdi al burro sferzato e filangè di bresaola (glutine-latticini-uova) € 12.00
- ✓ I tortelli caserecci con ripieno di salva cremasco D.O.P. con burro fuso, granella di nocciole, cipolla caramellata e maggiorana (latticini-f. guscio-uova-glutine) € 12.00
- ✓ I fusilloni integrali con pomodori datterino, capperi, olive taggiasche e crema di basilico(glutine) € 12.00
- ✓ Le tagliatelle al mattarello con porcini* e cuore di stracciatella (glutine-funghi-uova-latticini) € 14.00
- ✓ I tagliolini con gamberoni* e cuore di carciofi (uova- glutine-pesce) € 14.00
- Le pappardelle al ragù di selvaggina* € 14.00
(uova-glutine-sedano)
- Il risotto al Sassella con petto di pernice* (latticini) € 14.00
- I canederli in brodo (uova-latticini-glutine) € 12.00
- La zuppa d'orzo bormina (latticini-sedano) € 12.00

✓ Piatti vegetariani

* I cibi potrebbero essere preparati con alimenti surgelati*

Coperto € 2,50 a persona

*"Acqua potabile trattata" oppure "acqua potabile trattata e gasata" se addizionata di anidride carbonica
"Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze
che provocano allergie o intolleranze"*

I Secondi piatti

La porchetta valtellinese alla paprika dolce con sformatino di taroz (latticini-uova)	€ 21.00
La tagliata di scottona al pepe verde e rosmarino con patate sauté (latticini-glutine)	€ 21.00
La cotoletta di vitello con pomodorini datterino e basilico di campo (uova-glutine)	€ 20.00
Le costolette di cervo* brasate al ginepro e frutti di bosco con spinacino selvatico (glutine)	€ 23.00
La costata di fassona al carbon dolce con misticanze dell'orto	€ 23.00
Il cinghiale* con falde di peperoni e patate al vapore (glutine-sedano)	€ 22.00
✓ Il filetto di trota* in carpione con crumble salato al timo (pesce-glutine-sedano)	€ 21.00
✓ Filetto di baccalà* in tempura di verdure (pesce-glutine)	€ 23.00
✓ Il tomino alla griglia con tighe sottaceto (latticini)	€ 17.00

I Contorni

✓ Le misticanze dell'orto	€ 6.00
✓ Le verdure sott'olio della casa	€ 7.00
✓ Le patate sauté	€ 6.00
✓ I fagioli di campo al vapore	€ 6.00
✓ Le verdure alla piastra (Porzione piccola/ porzione grande)	€ 6.00 / € 9.00

Desserts

Il bonnet del Monferrato (uova-latte)	€ 7.00
La crema catalana al limone (uova-latticini)	€ 7.00
Il crème caramel (uova-latticini)	€ 7.00
La panna cotta ai frutti di bosco (uova-latticini)	€ 7.00
Le crostatine al marron glacé (uova-glutine-latticini)	€ 7.00
La melavì al forno con anice stellato	€ 7.00
La coppa del Cristallo al tiramisù (uova-latticini-glutine)	€ 7.00
Il semifreddo al Braulio (uova-latticini)	€ 7.00
L'aspic ai frutti di bosco su crema acida al limone (uova-latticini-glutine)	€ 7.00
La millefoglie con crema chantilly (uova-latticini-glutine)	€ 7.00