








Ristorante Azalea



GLI ANTIPASTI

- La piccola tartare di manzo con maionese alla rapa rossa, carote, broccoli e zucchine in osmosi (soia, uova)* € 14.00
- Il classico tagliere di salumi valtellinesi (solfiti)* € 15.00
-  *La nostra selezione di formaggi valtellinesi con confettura di stagione (latticini)* € 15.00
- Il Sud e il Nord (pizzetta frita con sifonata di mozzarella e bresaola) (solfiti, latticini, glutine, frutta a guscio)* € 14.00
-  *L'uovo nell'orto (uova)* € 14.00
- La creme brulé al formaggio con scaloppa di fois gras (latticini, glutine, uova)* € 15.00

I PRIMI PIATTI

-  *I classici pizzoccheri fatti a mano alla moda di Teglio (glutine, latticini)* € 13.00
-  *Il risotto al taleggio con salsa al Sassella (latticini, solfiti, sedano)* € 13.00
- Il cappellaccio preparato dal nostro chef con stracotto di manzo su cipolla appassita e spuma al parmigiano reggiano 36 mesi (glutine, latticini, solfiti, sedano, uova)* € 15.00
-  *Le bavette con mantecato di baccalà e zeste di limone* (glutine, pesce, latticini, sedano)* € 15.00
-  *L'agnolotto di patate fatto a mano con porcini e tartufo nero(umbro)* (funghi, sedano)* € 18.00
-  *Lo spaghetti quadro con pesto alla trapanese (latticini, glutine, sedano)* € 13.00

LE ZUPPE

- I canederli in brodo di carne (glutine, latticini, solfiti, sedano)* € 14.00
-  *La vellutata di zucca (sedano)* € 11.00
-  *Il classico minestrone con cialda al parmigiano (sedano, latticini)* € 11.00

I SECONDI PIATTI


*Il medaglione di cervo con polenta croccante e salsa al Grumello** € 23.00
(soia, latticini, frutta a guscio)

Il guanciotto di manzo cotto a bassa temperatura con sifonata di patate e salsa allo Sfurzat (solfiti, latticini, sedano) € 22.00

Il lingotto di maialino cotto a bassa temperatura accompagnato da patate arrosto (sedano, solfiti, soia, latticini, aromi vari) € 22.00

*La milanese di tonno con salsa bernese all'olio evo e ortaggi croccanti** € 21.00
(pesce, latticini, uova, glutine)

 *Il tomino alla piastra con misticanze* (latticini) € 15.00

 *La millefoglie di verdure con fonduta di pecorino sardo* (glutine, latticini) € 18.00

I CONTORNI

 *L'insalata mista* € 6.00

 *Le patate sauté* € 6.00

 *Le verdure alla piastra (porzione piccola / grande)* € 6.00 / € 9.00

I DESSERT

Il gelato alla vaniglia con salsa calda ai frutti di bosco e croccante al burro (glutine, latticini, uova) € 7.00

Il vero babà con frutti di bosco (glutine, solfiti, latticini, uova) € 7.00


La bavarese al Soave con ganache al cioccolato bianco e mandorle (latticini, solfiti, frutta a guscio, uova) € 7.00

*Il delizioso soufflè del nostro chef al cuore morbido di cioccolato fondente su salsa di cachi** (glutine, frutta a guscio, latticini, uova) € 7.00

La lemon pie (glutine, latticini, uova) € 7.00

Coperto € 2.50 a persona

* I piatti potrebbero essere preparati con alimenti surgelati

 Piatti vegetariani

"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