

antipasti

tipici sciatt della valtellina con cicorino all'aceto di mela (1,7)	9€
<i>"sciatt" deep fried local cheese balls made of buckwheat flour with chicory salad and apple cider vinegar</i>	
carpaccio di cervo, scarola riccia, con intingolo ai frutti di bosco e aceto balsamico (10)	16€
<i>venison carpaccio with curly endive, sweet onion, mustard and honey</i>	
trota alpina marinata, con insalatina croccante di finocchi arancia e yogurt profumato alla menta (4,7)	13€
<i>marinated alpine trout with fennel & orange salad and yogurt mint flavoured</i>	
tartare di chianina cipolle di tropea caramellate e crumble saraceno (1,7)	16€
<i>beef tartare, tropea onions, and rye crumble</i>	
carciofo fritto con cuore morbido al taleggio (1,7)	12€
<i>deep fried artichoke stuffed with soft taleggio cheese</i>	
tagliere di nostri salumi con funghi porcini all'olio	12€
<i>plate of mixed cold cuts with boletus mushrooms</i>	

primi

pizzoccheri della tradizione valtellinese (1,3,7)	10€
<i>"pizzoccheri" local dish of buckwheat tagliatelle with cheese, potatoes & cabbage</i>	
tagliolini freschi all'uovo con burro d'alpeggio (1,3,7)	10€
<i>homemade egg noodles with alpine butter</i>	
gnocchi di zucca con dadolata di ossobuco in gremolada (1,3,9)	13€
<i>pumpkin gnocchi with ossobuco "knucl of veal" ragout</i>	
risotto riserva san massimo ai funghi porcini e ragù di selvaggina (7)	13€
<i>riserva san massimo risotto with boletus mushroom</i>	
ravioli ai gamberi di fiume, piccole verdure e brodo al prezzemolo (1,2,9)	15€
<i>river prawn home made ravioli with small vegetable and parsley broth</i>	

secondi

Ove non indicato i secondi sono serviti con contorno caldo del giorno

sella di capriolo scottato con erbe spontanee, salsa ai mirtilli e Sassella	26€
<i>venison's back rib with herbs, blueberry sauce and Sassella local red wine</i>	
costolette d'agnello grigliate con purea di castagne e mini pannocchie (7,8)	24€
<i>grilled lamb rib with chestnut puree and small corn cob</i>	
cappello del prete di vitello al mosto d'uva con patate di montagna e sedano rapa (9)	19€
<i>veal cooked in grape must with mountain potato and celeriac</i>	
tagliata di filetto di manzo con sferzata al rosmarino	24€
<i>sliced beef fillet with rosemary oil</i>	
baccalà mantecato all'anice stellato e vaniglia con polenta di ceci e porri fritti (4,7,9)	22€
<i>cod fish marinated in star anise and vanilla with chickpea polenta and fried leek</i>	
selezione di formaggi con confetture e miele (7)	small 11€ large 16€
<i>selection of Italian cheese with mustards & honey</i>	

dessert

variazione di dessert	da/ from 7€
<i>selection of mini desserts</i>	

allergeni / allergens: 1 = glutine - gluten | 2 = crostacei - shellfish | 3 = uova - eggs | 4 = pesce - fish 5 = arachidi - peanuts
6 = soia - soy | 7 = lattosio - lactose | 8 = frutta a guscio - nuts | 9 = sedano - celery | 10 = senape - mustard
11 = sesamo - sesame | 12 = solfiti - sulphites | 13 = lupini - lupins | 14 = molluschi - clams