

# antipasti

tipici sciatt della valtellina con cicorino all'aceto di mela (1,7) <i>"sciatt" deep fried local cheese balls made of buckwheat flour with chicory salad and apple cider vinegar</i>	9 €
mocetta di maialino, verza crespata su roesti di patate e intingolo al sambuco (7) <i>pork loin, cabbage over roesti potato and elderflower sauce</i>	13 €
crema di castagne, uovo fritto, porcini e chips di speck (1,3,8,9,12) <i>cream of chestnut soup, fried egg, boletus mushroom and speck ham</i>	12 €
carciofo fritto su fonduta al taleggio della valsassina e pere candite (1,7) <i>fried artichoke, taleggio cheese fondue and pear</i>	12 €
carpaccio tiepido di pesce spada, crostone di segale alle acciughe e cetriolo marinato (1,4) <i>warm sliced swordfish carpaccio, rye bread crouton with anchovies and cucumber</i>	14 €
tagliere di nostri salumi con funghi porcini all'olio <i>plate of mixed local cold cuts with boletus mushrooms</i>	12 €

# primi

pizzoccheri della tradizione valtellinese (1,3,7) <i>"pizzoccheri" local dish of buckwheat tagliatelle with cheese, potatoes &amp; cabbage</i>	10 €
tagliolini freschi all'uovo con burro d'alpeggio (1,3,7) <i>fresh, homemade egg noodles with alpine butter</i>	10€
ravioli con ripieno di polenta e bitto con battuto di cervo (1,3,7) <i>homemade ravioli stuffed with polenta and bitto cheese with wild game ragout</i>	12 €
risotto riserva san massimo alla barbabietola e gorgonzola (7,9) <i>riserva san massimo risotto with beetroot and gorgonzola blue cheese</i>	11 €
gnocchetti di trota, ceci neri al vapore, guancialetto croccante e burro aromatizzato (1,3,4,7) <i>home made river trout gnocchi with chick pea, crunchy guancialetto bacon</i>	12 €

crema di zucca, cubetti di mortadella, riduzione allo sforzato  
e crumble all'amaretto (1,7,9,12) 9€  
*pumpkin cream soup, mortadella cubes, sforzato wine sauce and amaretto crumble*

## secondi

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

costoletta di cervo, riduzione al ribes e polenta taragna (7) 26 €  
*deer chop, ribes sauce and polenta*

segreto iberico con pureè di frutto della passione 22 €  
*iberic secret and passion fruit purè*

tentacolo di polpo, pappa al pomodoro leggermente piccante,  
burrata e olio al basilico (1,7) 20 €  
*octopus tentacle, lightly spicy tomato, burrata mozzarella and olive oil*

tagliata di filetto di manzo con sferzata al rosmarino 26 €  
*"tagliata" sliced beef fillet with rosemary oil*

filetto di vitello con fonduta al formaggio,  
albicocche e fiocchi di mais (7) 24 €  
*veal fillet over cheese fondue, apricot and corn flake*

selezione di formaggi con confetture e miele (7) small 12€ | large 16€  
*selection of Italian cheese with mustards & honey*

## dessert

variazione di mini dessert da/ from 7€  
*selection of mini desserts*

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