

# 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>	
tagliere di nostri salumi con funghi porcini all'olio	12€
<i>plate of mixed local cold cuts with boletus mushrooms</i>	
tartare di salmone marinato con avocado e salsa al miele, zenzero e soia (4,5,6)	16€
<i>salmon tartare with avocado and honey, ginger and soy sauce</i>	
ricottina infornata con lamelle di cardoncelli e insalatina estiva (7)	12€
<i>baked ricotta cheese with cardoncelli mushroom and salad</i>	
fesa di cervo all'inglese con cavolo rosso, pistacchio e spuma di caprino (5,7,8)	16€
<i>sliced roasted venison with red cabbage, pistachio and goat cheese foam</i>	

# primi

pizzoccheri della tradizione valtellinese (1,3,7)	10€
<i>"pizzoccheri" local dish of buckwheat tagliatelle with cheese, potatoes &amp; cabbage</i>	
tagliolini freschi all'uovo con burro d'alpeggio (1,3,7)	10€
<i>fresh, homemade egg noodles with alpine butter</i>	
risottino carnaroli con zucchine e gambero di mazara profumato al lime (2,4,7)	13€
<i>carnaroli risotto with zucchini and mazara prawn flavoured with lime</i>	
tortello ripieno ai funghi porcini con fondutina al casera giovane e gocce di braulio (1,3,7)	13€
<i>homemade raviolo stuffed with boletus mushroom, casera cheese fondue and braulio drops</i>	
gnocchi di patate saltati al burro e salvia su ragù di coniglio e piccole verdure (1,3,7,9)	13€
<i>homemade potato gnocchi with rabbit ragout and small vegetable</i>	

# secondi

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

tagliata di filetto di manzo su rucola con cristalli di sale maldon <i>“tagliata” sliced beef fillet with rocket salad &amp; crispy maldon salt</i>	26€
coppa di maialino cotta a bassa temperatura profumata alle erbe su confettura di fichi <i>low cooked pork with herbs and fig jam</i>	24€
costolette d’agnello in crosta di cous cous profumato alla menta e passatina al mango (1) <i>lamb ribs with mint cous cous and mango puree</i>	24€
polpo scottato su crema di patate, rosmarino e burrata (4,7) <i>grilled octopus over potato and rosemary cream with burrata mozzarella</i>	22€
asparagi al vapore con crema al bitto e uovo pochè (3,7) <i>steamed asparagus with local bitto cheese fondue and poached egg</i>	15€
selezione di formaggi con confetture e miele (7) <i>selection of Italian cheese with mustards &amp; honey</i>	small 12€   large 16€

# dessert

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

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

ravioli ripieni di formaggio d'alpeggio su crema di spinaci (1,3,7)

13€

*homemade ravioli stuffed with alpine cheese over spinach sauce*