

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€
venison's back rib with herbs, blueberry sauce and Sassella local red wine
- costolette d'agnello grigliate con purea di castagne
e mini pannocchie (7,8) 24€
grilled lamb rib with chestnut puree and small corn cob
- guancetta di vitello cotta a bassa temperatura
con piccole verdure e porcini (9) 21€
slow cooked veal cheek with small vegetable and boletus mushroom
- tagliata di filetto di manzo con sferzata al rosmarino 26€
sliced beef fillet with rosemary oil
- baccalà mantecato all'anice stellato e vaniglia
con polenta di ceci e porri fritti (4,7,9) 22€
cod fish flavoured in star anise and vanilla with chickpea polenta and fried leek
- selezione di formaggi con confetture e miele (7) small 11€ | large 16€
selection of Italian cheese with mustards & honey

dessert

- variazione di 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