


Lo chef **Marco Livio**, vi aspetta al ristorante dalle 12.30 alle 14.00 e dalle 19.00 alle 22.00
The chef **Marco Livio** will serve you a typical local meat

Le guide gastronomiche 2019 che parlano di noi:
IL GATTI di Paolo Massobrio - LOCANDE D'ITALIA
LA REPUBBLICA guida ai sapori della Lombardia - La guida MICHELIN
TRIPADVISOR 

MENU' DEGUSTAZIONE VALTELLINESE

minimo 2 persone € 55 per persona

Sciatt valtellini con misticanza di stagione e slinzega della Valchiavenna 1-7-9

Pizzoccheri della Locanda, con patate, verza e latteria di Chiuro 1-7-9

Filetto di capriolo in padella con mirtilli neri e polenta 1-7-9

Semifreddo ai biscotti di Prosto e Taneda di Bormio 1-3-7

Caffè

Per aprire Starters

Lo sformatino caldo di patate e funghi porcini con slinzega della Valchiavenna € 15
Potatoes and mushrooms souffle, with dry beef
1-7-9

La sfoglia croccante con indivia belga e caprino fumante € 12
hot chicory cake with goat's cheese
1-3-7-8-9

Lo strudel di carciofi sardi trifolati, con prosciutto e casera € 12
Hot artichoke strudel, with ham and cheese
1-3-7-9

Il tagliere di salumi nostrani valtellini € 12
Mixed local salami platter dish

Gli sciatt con insalatina di stagione € 12
Fried cheese with fresh salad (local plate)
1-7

Degustazione di antipasti misti € 16
Mix selection of our starter
1-3-7-8-9

Per continuare First courses

I tortelli fatti in casa di bietola rossa e crescenza, con semi di papavero e burro fuso € 12

Home made ravioloof beetroots with butter and poppy seeds

1-3-7-9

Il risotto (carnaroli Cascina Resentera) con radicchio rosso tardivo di Treviso, e fonduta di piattone € 12

Risotto with red chicory from Treviso and cheese fondue

7-9

I pizzoccheri della Locanda con patate, verza e latteria di Chiuro € 12

Pizzoccheri (brown pasta) with cabbage, potatoes and cheese

1-7-9

Gli gnocchi di pane al burro di montagna e salvia croccante € 12

bread dumpling with speck and wild sage

1-3-7-9

Le tagliatelle di castagne con salsiccia di Chiavenna, porri e maggiorana € 12

Home made chestnuts tagliatelle with sausage and leeks

1-3-7-9

La zuppa d'orzo con crostini dorati € 12

Traditional barley soup with crunchy bread

1-9

Per terminare Main courses

La guancetta di manzo marinata alla birra artigianale Du Lac km 0 con polenta € 18

Beff cheek marinated in beer served with polenta

1-7-9

Il filetto di capriolo in padella con mirtilli neri e polenta € 24

Venison fillet with blueberries sauce and polenta

1-7-9

La tagliata di "scottona" Piemontese, alle erbe aromatiche con patate al forno € 20

oppure con scaloppa di fegato grasso d'anatra fresco spadellato € 26

Grilled beef from Piemonte (italy) with aromatic herbs

or with fresh goose liver

La faraona disossata ripiena di castagne e tartufo con rosti di patate € 20

Boned Guinea-fowl stuffed with chestnuts and truffle with potatoes rosti

1-7-9

Lo stinco di agnello, cotto 48 ora a bassa temperatura, con verze e polenta € 20

Lamb shank cooked at low temperature for 48 hours served with cabbage and polenta

1-7-9

Costa di vacca irlandese (x 2 persone) frollata 30 giorni,

servita su pietra di sale rosa dell'Himalaya con patate al forno € 48

Grilled dry-age beef steak served with roast potatoes on hot stone of himalaya salt for 2 persons

Il piatto della Locanda: polenta funghi porcini trifolati e uova dorate al burro € 18

Fresh wild mushrooms (porcini) with polenta and eggs

3-7-9

Bitto, Casera, Tartano e Piattone, con marmellata, noci, miele e bicchiere di SFURSAT € 18

Plate of mix local cheese with jam, honey and nuts served with a glass of red wine Sfursat

7

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO