

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 - TRIPADVISOR



MENU' DEGUSTAZIONE VALTELLINESE

minimo 2 persone € 55 per persona

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

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

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

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

Caffè

Per aprire Starters

Gli sciatt valtellinesi, con insalatina di stagione € 12

Fried cheese with fresh salad (local plate)

1-7

Lo sformatino caldo di patate e funghi porcini con slinzega della Valchiavenna € 15

potatoes and mushrooms souffle, with local bresaola

1-7

lo strudel di ricotta nostrana dell'alpe, con asparagi verdi e speck € 12

Green asparagus strudel with ricotta cheese and smoked ham

1-3-7

Il tagliere di salumi nostrani valtellinesi € 12

Mixed local salami platter dish from Valtellina

Il carpaccio di cervo selvaggio con scaglie di bitto € 14

Wild deer Carpaccio with bitto cheese

7

Degustazione di antipasti misti € 16

Mix selection of our starter

1-3-7-8

Per continuare First courses

Il risotto carnaroli (Cascina Resentera) con fave verdi, crescenza e gelato alle ortiche € 12

Risotto with broad beans ,soft cheese and nettle ice-cream

1-3-7

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

Pizzoccheri (brown pasta) with cabbage, potatoes and cheese

1-3-7

I rigatoni di pasta fresca alla carbonara di asparagi , nocciole e pancetta al forno € 12

home made macaroni at carbonara style with asparagus and hazelnuts

1-3-7-8

I ravioli fatti in casa, ripieni di barba dei frati e taleggio di capra alla mediterranea € 12

wild spinach and goat's cheese home made ravioli with cherry tomato,olives and cappers

1-3-7

Gli gnocchetti bianchi di patate, con spek altoatesino e zafferano di montagna € 12

Home made gnocchi with speck and saffron

1-3-7

Il minestrone con verdure dell'orto € 12

Minestrone soup

9

Per terminare Main courses

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

Venison fillet with blueberries sauce and polenta

1-7-9

L'entrecote d'agnello cotto a bassa temperatura, con panatura di nocciole delle langhe € 20

boned loin of lamb with hazelnuts cooked at low temperature

1-3-7-8

La tagliata di "scottona" Piemontese, alle erbe aromatiche con patate al forno € 18

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

Grilled beef from Piemonte (italy) with aromatic herbs or with fresh duck liver served with roast potatoes

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

Wild mushrooms (porcini) with polenta and fried eggs

3-7-9

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 on himalaya salt for 2 persons

Il piatto di formaggi Valtellinesi: Bitto, Casera, Tartano e Piattono,

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

