

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 meal

Le guide gastronomiche 2021 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 valtellini con misticanza di stagione e slinzega della Valchiavenna 1-7  
Fried cheese with fresh salad and dry beef

Pizzoccheri della Locanda, con patate, verza e latteria di Chiuro 1-7  
Pizzoccheri (buckwheat brown pasta ) with cabbage, potatoes and cheese

Filetto di capriolo in padella con mirtilli neri e polenta taragna con funghi porcini e uovo al burro 1-7-12  
Venison fillet with blueberries sauce and polenta

Semifreddo ai biscotti di Prosto e Taneda di Bormio 1-3-7-8  
Home made ice cream with Prosto biscuit and herbs liquor

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

Sciatt valtellini con misticanza di stagione € 14  
Fried cheese with fresh salad ( local plate)  
1-7

Sfogliatina con cipolla caramellata e crema al parmigiano € 12  
Caramelized onion cake with parmesan cream  
1-3-7

Il carpaccio di cervo selvaggio con tartar di mela e scaglie di bitto € 16  
Wild deer Carpaccio with apple and bitto cheese  
7

Il primo sale dell'alpe (KM 0 ) con pomodori San Marzano e olio EVO al basilico € 14  
Caprese salad with San Marzano tomato, local cheese and basil oliveoil  
7

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

Degustazione di antipasti misti € 17  
Mix selection of our starter  
1-3-7-8

## Per continuare First courses

Il risotto (carnaroli Cascina Resentera) con zincarlin fresco (KM 0) zucchine novelle e loro fiori min per 2 € 28

Risotto with zucchini flowers and zincarlin ( local cheese )

7-9-12

Le tagliatelle fresche fatte in casa con funghi porcini trifolati € 15

Home made tagliatelle with wild porcini mushrooms

1-3-7

I pizzoccheri della Locanda, con patate, verza e latteria di Chiuro € 14

Pizzoccheri (buckwheat brown pasta ) with cabbage, potatoes and cheese

1-7

I ravioli fatti in casa, ripieni di ricotta dell'alpe, pomodorini secchi e olive, alla mediterranea € 14

Sun dried tomatoes, olives and ricotta cheese home made ravioli with cherry tomato, and cappers

1-3-7

Gnocchetti bianchi di patate fatti in casa, con spek di Mantello e zafferano di montagna € 14

Home made potatoes gnocchi with smoked ham and saffron

1-3-7

Il minestrone con verdure dell'orto € 12

Minestrone soup

9

## Per terminare Main courses

Costa di vacca irlandese ( x 2 persone ) frollata 30 giorni € 54

servita su pietra calda di sale rosa dell'Himalaya, con patate al forno

grilled dry-age beef steak served with roast potatoes on hot stone on Himalaya salt for two person

Il petto d'anatra alle pesche gialle di Cesena marinate negli amaretti, con patate al forno € 24

Duck breast with marinated peach and roast potatoes

1-7-8

Il filetto di capriolo in padella con mirtilli neri e polenta € 26

Venison fillet with blueberries sauce and polenta

1-7-12

Le costolettine d'agnello nostrano profumate al timo con verdure di stagione € 22

Grilled lamb chops with seasonal vegetables

La tagliata di "scottona" piemontese alle erbe aromatiche, € 20

oppure con scaloppa di fegato grasso d'anatra fresco, spadellato € 28

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

Il piatto della Locanda: polenta, funghi porcini trifolati e uova dorate al burro di montagna € 20

Wild mushrooms ( porcini ) with polenta and eggs

3-7

Il piatto di formaggi Valtellinesi: Bitto, Casera, Tartano e Piattono € 20

con marmellata, miele, noci e bicchiere di SFURSAT

Mix Plate of cheese with pears, honey and nuts served with a glass of red wine SFURSAT

7