

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 2022 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 € 60 per persona

Sciatt valtellinesi 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

Il Carrè scalzato di cervo cotto a bassa temperatura con mirtilli neri e polenta taragna 1-3-7-8
Deer chops 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 e genepy dello Stelvio

Per aprire Starters

Lo sformatino caldo di patate e funghi porcini con slinzega della Valchiavenna € 16
Potatoes and mushrooms souffle, with dry beef
1-7

Sciatt valtellinesi con misticanza di stagione € 15
Fried cheese with fresh salad (local plate)
1-7

Gli involtini di melanzana, con provola affumicata e pomodoro € 13
Eggplant roulade with smoked cheese and tomatoes
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 tagliere di salumi nostrani valtellinesi € 13
Mixed local salami platter dish

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

Per continuare First courses

I fusilli napoletani di pasta fresca alla carbonara di asparagi, nocciole e pancetta affumicata € 15

Home made fusilli at carbonara style with asparagus, bacon and hazelnuts

1-3-7-8

I ravioli fatti in casa ripieni di borragine e ricotta
con fonduta di piattone e bresaola croccante di Madesimo € 15

Home made borage and ricotta ravioli with cream and crispy dry beef

1-3-7

Il risotto (carnaroli Cascina Resentera)
con zincarlin fresco di S. Fedele (km 0), zucchine novelle e loro fiori min per 2 € 30

Risotto with zucchini flowers and zincarlin (local cheese)

7-9-12

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

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

1-7

Il minestrone con verdure dell'orto € 12

Minestrone soup

9

Per terminare Main courses

Costa di vacca irlandese (x 2 persone) frollata 30 giorni € 58

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 Carrè scalzato di cervo cotto a bassa temperatura con mirtilli neri e polenta taragna € 30

Deer chops with blueberries sauce and polenta

1-3-7-8

La tagliata di "scottona" piemontese alle erbe aromatiche con patate al forno, € 22

oppure con scaloppa di fegato grasso d'anatra fresco, spadellato € 30

Grilled beef from Piemonte (italy) with aromatic herbs € 22 or with fresh duck liver € 30

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 Piattone

con marmellata, miele, noci e bicchiere di SFURSAT € 20

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

7