

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 CERVO DEL BISBINO

minimo 2 persone € 65 per persona

Carpaccio di cervo con misticanza di stagione e olio evo  
Deer carpaccio

I taglierini freschi con ragù bianco di cervo 1-3-7-9  
Taglierini (home made spaghetti) with deer ragout sauce

La tagliata di cervo, con marmellata di mirtilli neri, castagne e passata di mela  
Grilled deer steak, blubberies, chestnuts and apple

Semifreddo al **BRAULIO RISERVA 2018** 1-3-7  
parfait (iced mousse) with erbal liqueur **BRAULIO**

Caffè e Erbaiva della Val Masino

### 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

Cestino croccante, cremoso di topinambur e lumachine trifolate € 15  
Crunchy basket with Jerusalem artichoke mousse and sautéed snails  
1-3-7

Il tagliere di salumi nostrani valtellinesi € 14  
Mixed local salami platter dish  
7

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

## Per continuare First courses

Il risotto (carnaroli Cascina Resentera) con zucca gialla e castagne, mantecato allo zola di capra min. 2 pers. € 30

Risotto with pumpkin ,chestnuts and goat's cheese

7

I ravioli di patate ripieni di ricotta dell'alpe con funghi porcini trifolati € 15

Potatoes ravioli filled with ricotta cheese and wild mushrooms

1-3-7

I pizzoccheri della Locanda, con patate, verza e latteria di Chiuro € 15

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

1-7

## Per terminare Main courses

Costa di vacca irlandese ( x 2 persone ) frollata 30 giorni € 65  
servita su pietra calda di sale rosa dell'Himalaya, con patate al forno  
vino consigliato Brunello di Montalcino d.o.c.g. San Felice 2017

bottiglia 0,75 cl. € 65 calice € 10

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

Raccomended wine Brunello di Montalcino d.o.c.g. San Felice 2017

bottle 0,75 cl. € 65 glass € 10

La tagliata di "scottona" piemontese alle erbe aromatiche con patate al forno, € 24

oppure con scaloppa di fegato grasso d'anatra fresco, spadellato € 32

Grilled beef from Piemonte (italy) with aromatic herbs € 24 or with fresh duck liver € 32

Il piatto della Locanda: polenta, funghi porcini trifolati e uova dorate al burro di montagna € 22

Wild mushrooms ( porcini ) with polenta and eggs

3-7

Il piatto di formaggi Valtellinesi: Bitto, Casera, Tartano e Piattono € 22

con marmellata, miele, noci e bicchiere di Brunello di Montalcino d.o.c.g. San Felice 2017

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

7