

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 2023 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 € 65 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 1-12
Deer chops with blueberries sauce and polenta

Bisciola artigianale Valtellinese, con genepy dello Stelvio 1-3-7-8
Typical cake with nuts and dry figs

Caffè

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 € 15
Eggplant roulade with smoked cheese and tomatoes
1-3-7

Sfogliatina con cipolla caramellata e crema al parmigiano € 15
Caramelized onion cake with parmesan cream
1-3-7

Il tagliere di salumi nostrani valtellinesi € 15
Mixed local salami platter dish

Degustazione di antipasti misti € 18
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 courgettes, zucchini flowers and zincarlin (local cheese)
7-9-12

I pizzoccheri della Locanda, con patate, verza e latteria di Chiuro € 15
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 € 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. € 60 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. € 60 glass € 10

Il carrè scalzato di cervo cotto a bassa temperatura con mirtilli neri e polenta taragna € 32
Deer chops with blueberries sauce and polenta
1-12

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

Le costolettine d'agnello nostrano profumate al timo con verdure di stagione € 28
Grilled lamb chops with seasonal vegetables

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 Piattone con marmellata, miele, noci € 22
Mix Plate of cheese with pears, honey and nuts