

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

## MENU' DEGUSTAZIONE VALTELLINESE

minimo 2 persone **minimum 2 people** € 68 per persona € 68 for one person

vino consigliato Valtellina Superiore Sforzato Respinto d.o.c.g. Dei Giop 2013 bottiglie prodotte 1330 € 95  
recommended red wine Valtellina Superiore Sforzato Respinto d.o.c.g. Dei Giop 2013 just 1330 bottles produced € 95

Sciatt valtellinesi con misticanza di stagione e slinzega della Valchiavenna 1-7  
Fried cheese with fresh salad and dry beef from Valchiavenna

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  
Slow cooked deer chops with black blueberries sauce and polenta

Bisciola artigianale di Tirano e genepy dello Stelvio 1-3-7-8  
Typical cake with nuts, dry figs and herbs liquor

Caffè

Per ogni persona minimo 2 portate  
For every person minimum two courses

### Per aprire Starters

Lo sformatino caldo di patate e funghi porcini con slinzega della Valchiavenna € 17  
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

Il taroz caldo con salame nostrano € 15  
Hot Taroz (cheese and vegetables) with salami

1-7-8

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

7

Degustazione di antipasti misti € 18  
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 € 15

Risotto with pumpkin chestnuts and goat's cheese

7

Gli gnocchetti bianchi della Valchiavenna € 15

Gnocchi with potatoes and cheese

1-7

I taglierini freschi al ragù d'anatra in bianco € 18

Taglierini (home made spaghetti) with wild duck ragout sauce

1-3-7-9

I ravioli di patate ripieni di ricotta dell'alpe con funghi porcini trifolati € 18

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

La zuppa di cipolle bionde gratinata € 12

Onion soup

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

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

vino consigliato Brunello di Montalcino d.o.c.g. San Felice 2018 bottiglia 0,75 cl. € 65 calice € 12

Raccomended wine Brunello di Montalcino d.o.c.g. San Felice 2018 bottle 0,75 cl. € 65 glass € 12

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

L' ossobuco di vitello con risotto ( carnaroli Cascina Resentera ) alla milanese € 28

Veal ossobuco with risotto milanese style

1-7-9

La tagliata di "scottona" piemontese alle erbe aromatiche con patate al forno, € 25

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

La faraona disossata ripiena di castagne e crema di tartufo nero, con rosti di patate € 26

Boned guinea-fowl stuffed with chesnuts and truffle with potatoes rosti

1-7-9

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

Wild muschrooms ( porcini ) with polenta and eggs

3-7

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