

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 2017 che parlano di noi:

IL GOLOSARIO di Paolo Massobrio

LOCANDE D'ITALIA

La guida MICHELIN

TRIPADVISOR 

Per aprire Starters

Gli sciatt valtellinesi, con insalatina di stagione € 12
Fried cheese with fresh salad (local plate)

Lo sformatino caldo di patate e funghi porcini con slinzega della Valchiavenna € 14
Souffle of potatoes and mushrooms, with local bresaola

La cipolla rossa di Tropea cotta nel sale, con crema di zola dolce € 12
Stewed Red onion with blue-cheese sauce

lo strudel di ricotta nostrana dell'alpe, con asparagi verdi e speck € 12
Green asparagus strudel with ricotta cheese and smoked ham

Il tagliere di salumi nostrani valtellinesi € 12
Mixed local salami platter dish from Valtellina

Il carpaccio di cervo selvaggio con scaglie di bitto € 14
Carpaccio of deer with bitto cheese

Degustazione di antipasti misti € 16
Mix selection of our starter

Per continuare First courses

Il risotto con fave verdi e trota affumicata al legno di quercia € 12

Risotto with broad beans and smoked trout

I pizzoccheri della Locanda, con verza e casera d'annata € 12

Pizzoccheri (brown pasta) with cabbage, potatoes and cheese

I rigatoni di pasta fresca alla carbonara di asparagi , nocciole e pancetta al forno € 12

home made macaroni at carbonara style with asparagus and hazelnuts

I ravioli fatti in casa, ripieni di barba dei frati e taleggio di capra alla mediterranea € 12

home made ravioli of wild spinach and goat's cheese with cherry tomato, olives and cappers

Gli gnocchetti bianchi di patate, con spek altoatesino e zafferano di montagna € 12

Home made gnocchi with speck and saffron

Il minestrone con verdure dell'orto € 12

Minestrone soup

Per terminare Main courses

Il filetto di capriolo in padella con mirtilli neri e polenta € 24

Venison fillet with blueberries sauce and polenta

Le costolettine d'agnello nostrano con panatura di nocciole delle langhe € 20

Breaded lamb chops with hazelnuts

La tagliata di "scottona" Piemontese, alle erbe aromatiche con patate al forno € 18

oppure con scaloppa di fegato grasso d'anatra fresco € 26

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

Il piatto della Locanda: polenta, funghi porcini trifolati e uova dorate al burro € 18

Fresh wild mushrooms (porcini) with polenta and eggs

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

servita su pietra di sale rosa dell'Himalaya con patate al forno € 44

Grilled dry-age beef steak served with roast potatoes on hot stone on himalaya salt for 2 persons

Il piatto di formaggi valtelinesi, con pere, noci, miele e bicchiere di SFURSAT € 18

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

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO