

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

Mortara, patria dell'oca: petto stagionato, salame, galantina con pistacchi e tartufo nero € 15
Mixed salami of duck

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

Gli involtini di melanzana, con provola affumicata e pomodoro € 12
Eggplant roulade with smoked cheese and tomatoes

Il taroz caldo con salame nostrano € 12
Hot Taroz (cheese and vegetables) with salami

Il tagliere di salumi nostrani valtellini € 12
Mixed local salami platter dish

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

La degustazione di antipasti misti € 16
Mix selection of our starter

Per continuare First courses

Il risotto (carnaroli Cascina Resentera) con zucca gialla mantovana, mantecato allo zola di capra € 12
Risotto with pumpkin and goat's blue cheese

Gli gnocchetti bianchi della Valchiavenna € 12
Gnocchi with potatoes and cheese

I pizzoccheri della Locanda, con verza e casera d'annata € 12
Pizzoccheri (brown pasta) with cabbage, potatoes and cheese

I ravioli di patate e funghi porcini trifolati, fatti in casa € 12
Home made ravioli filled with potatoes and mushrooms

I taglierini freschi al ragù di fagiano selvatico € 12
Taglierini (fresh pasta) with wild pheasant sauce

La zuppa di cipolle bionde gratinata € 12
Onion soup

Per terminare Main courses

Costa di vacca irlandese (x 2 persone) frollata 30 giorni,
servita su pietra di sale rosa dell'Himalaya con patate al forno € 48
Grilled dry-age beef steak served with roast potatoes on hot stone of himalaya salt for 2 persons

Il filetto di capriolo in padella con mirtilli neri e polenta € 24
Venison fillet with blueberries sauce and polenta

L'ossobuco di vitello con risotto (carnaroli Cascina Resentera) alla milanese € 20
Veal ossobuco with risotto milanese style

La tagliata di "scottona" piemontese alle erbe aromatiche, con patate al forno € 18
oppure con scaloppa di fegato grasso d'anatra fresco spadellato € 26
Grilled beef from Piemonte (italy) with aromatic herbs or with fresh duck liver

Il filettino di maiale al profumo di tartufo, con polenta € 18
Pork fillet with truffle sauce and polenta

Il piatto della Locanda: polenta (farina Mambretti KM 0) funghi porcini trifolati e uova al burro € 18
Fresh mushrooms (porcini) with polenta and eggs

Il piatto di formaggi valtellinesi, con marmellata, miele, noci 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