


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 meat

Le guide gastronomiche 2018 che parlano di noi:  
IL GATTI di Paolo Massobrio - LOCANDE D'ITALIA  
LA REPUBBLICA guida ai sapori della Lombardia - La guida MICHELIN  
TRIPADVISOR 

## MENU' DEGUSTAZIONE VALTELLINESE

minimo 2 persone € 55 per persona

Sciatt valtelinesi con misticanza di stagione e slinzega della Valchiavenna

Pizzoccheri della Locanda, con patate, verza e latteria di Chiuro

Filetto di capriolo in padella con mirtilli neri e polenta

Semifreddo ai biscotti di Prosto e Taneda di Bormio

Caffè

## Per aprire Starters

Lo sformatino caldo di patate e funghi porcini con slinzega della Valchiavenna € 15  
*Potatoes and mushrooms soufflé, with dry beef*

La sfoglia croccante con indivia belga e caprino fumante € 12  
*hot chicory cake with goat's cheese*

Lo strudel di carciofi sardi trifolati, con prosciutto e casera € 12  
*Hot artichoke strudel, with ham and cheese*

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

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

Degustazione di antipasti misti € 16  
*Mix selection of our starter*

## Per continuare First courses

I tortelli fatti in casa di bietola rossa e crescenza, con semi di papavero e burro fuso € 12  
*Home made ravioloof beetroots with butter and poppy seeds*

Il risotto (carnaroli Cascina Resentera) con radicchio rosso tardivo di Treviso e fonduta di piattone € 12  
*Risotto with red chicory from Treviso and cheese fondue*

I pizzoccheri della Locanda, con patate, verza e latteria di Chiuro € 12  
*Pizzoccheri ( brown pasta ) with cabbage, potatoes and cheese*

Gli gnocchi di pane preparati dallo chef, al burro di montagna e salvia croccante € 12  
*bread dumpling with speck and wild sage*

Le tagliatelle di castagne, con salsiccia di Chiavenna, porri e maggiorana € 12  
*Home made chestnuts tagliatelle with sausage and leeks*

La zuppa d'orzo con crostini dorati € 12  
*Traditional barley soup with crunchy bread*

## Per terminare Main courses

La guancetta di manzo marinata alla birra artigianale Du Lac km 0 con polenta € 18  
*Beff cheek marinated in beer served with polenta*

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

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 goose liver*

Lo stinco di agnello, cotto 48 ora a bassa temperatura, con verze e polenta € 20  
*Lamb shank cooked at low temperature for 48 hours served with cabbage and polenta*

La 'bavetta' di angus Uruguaiano grigliata,  
servita su pietra di sale rosa dell'Himalaya per 2 persone con patate al forno € 48  
*Grilled Angus flank steak from Uruguay served on hot stone on himalaya salt for 2 persons*

Il piatto della Locanda: polenta funghi porcini trifolati e uova dorate al burro € 18  
*Fresh wild mushrooms ( porcini ) with polenta and eggs*

Bitto, Casera, Tartano e Piattone, con marmellata, noci, miele e bicchiere di SFURSAT € 18  
*Plate of mix local cheese with jam, 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