


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 valtellinesi 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

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

La sfogliatina di cipolla caramellata, con crema di parmigiano € 12
Onion salade cake with parmigiano cream

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

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

Il prosciutto 'fiocco' valtellinese, lasciato riposare 18 mesi, con fichi di campagna € 14
Local Parma ham with fresh figs

La caprese di stracciatella dell' alpe (KM 0) con pomodori San Marzano e olio EVO al basilico € 12
Stacciatella (creamy mozzarella) and S. Marzano tomatoes Caprese salad

Il carpaccio di cervo selvaggio con tartar di mela e scaglie di bitto € 14
Wild deer Carpaccio with apple and bitto cheese

Degustazione di antipasti misti € 16
Mix selection of our starter

Per continuare First courses

Il risotto (carnaroli Cascina Resentera) con zincarlin fresco (KM 0), zucchine novelle e i loro fiori € 12
Risotto with zucchini, zucchini flowers and zincarlin (local cheese)

Le tagliatelle fresche, fatte in casa con funghi porcini trifolati € 12
Home made tagliatelle with wild porcini mushrooms

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

I ravioli fatti in casa, ripieni di borragine e ricotta nostrana (KM 0) alla mediterranea € 12
Wild spinach and ricotta cheese home made ravioli with cherry tomatoes, olives and cappers

Gli gnocchetti di patate viola fatti in casa con crema di zola dolce e scorze di arancia siciliana € 12
Purple potatoes gnocchi with blue-cheese sauce and orange peel

Il minestrone con verdure dell'orto € 12
Mix vegetable soup

Per terminare Main courses

Il petto d'anatra alle pesche gialle di Cesena marinate negli amaretti, con patate al forno € 22
Duck breast with marinated peach and roast potatoes

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

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 on himalaya salt for 2 persons

Le costolettine d'agnello nostrano profumate al timo con verdura di stagione € 20
Grilled lamb chops with vegetables

La tagliata di "scottona" Piemontese, alle erbe aromatiche € 20
oppure con scaloppa di fegato grasso d' anatra fresco € 26
Grilled beef from Piemonte (italy) with aromatic herbs € 20 or with fresh duck liver € 26

Il piatto della Locanda: polenta taragna, funghi porcini trifolati e uova dorate al burro nostrano € 18
Wild porcini mushroom, polenta and eggs

Il piatto di formaggi con pere, noci, miele, confettura di stagione e bicchiere di SFURSAT € 18
Plate of cheese with pears, honey, seasonal jam 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