

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 2019 che parlano di noi:

**IL GATTI** di Paolo Massobrio - **LOCANDE D'ITALIA**

LA REPUBBLICA guida ai sapori della Lombardia - **TRIPADVISOR**



## MENU' DEGUSTAZIONE VALTELLINESE

minimo 2 persone € 55 per persona

Sciatt valtellinesi con misticanza di stagione e slinzega della Valchiavenna 1-7

*Fried cheese with fresh salad and dry beef*

Pizzoccheri della Locanda, con patate, verza e latteria di Chiuro 1-7

*Pizzoccheri ( buckwheat brown pasta ) with cabbage, potatoes and cheese*

Filetto di capriolo in padella con mirtilli neri e polenta 1-7

*Venison fillet with blueberries sauce and polenta*

Semifreddo ai biscotti di Prosto e Taneda di Bormio 1-3-7

*Home made ice cream with Prosto biscuit and herbs liquor*

Caffè

## Per aprire Starters

Gli sciatt valtellinesi con insalatina di stagione € 12

*Fried cheese with fresh salad ( local plate)*

1-7

La sfogliatina di cipolla caramellata, con gelato al parmigiano € 12

*Onion salade cake with parmigiano ice-cream*

1-3-7

Lo sformatino caldo di patate e funghi porcini con slinzega della Valchiavenna € 15

*Potatoes and mushrooms soufflé with dry beef*

1-7

Il tagliere di salumi nostrani valtellinesi € 12

*Mixed local salami platter dish*

Il prosciutto crudo di alta montagna, lasciato riposare 24 mesi, con fichi di campagna € 15

*Local Parma ham with fresh figs*

Il primo sale dell' alpe ( KM 0 ) con pomodori San Marzano e olio EVO al basilico € 12

*Primo sale (local mozzarella) and S. Marzano tomatoes Caprese salad*

7

Il carpaccio di cervo selvaggio con tartar di mela e scaglie di bitto € 14

*Wild deer Carpaccio with apple and bitto cheese*

7

La degustazione di antipasti € 16

*Mix selection of our starter*

1-3-7-8

## 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 )*

1-3-7

Le tagliatelle fresche, fatte in casa con funghi porcini trifolati € 12

*Home made tagliatelle with wild porcini mushrooms*

1-3

I pizzoccheri della Locanda, con patate, verza e latteria di Chiuro € 12

*Pizzoccheri ( buckwheat brown pasta ) with cabbage, potatoes and cheese*

1-3-7

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*

1-3-7

Il minestrone con verdure dell'orto € 12

*Mix vegetable soup*

9

## 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*

1

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

*Venison fillet with blueberries sauce and polenta*

1-7-9

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 con patate al forno € 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*

3-7-9

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

con marmellata, noci, miele e bicchiere di SFORZATO € 18

*Plate of mix local cheese with jam, honey and nuts served with a glass of red wine SfurSAT*

7

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