

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 2020 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

Caffe

Per aprire Starters

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

Potatoes and mushrooms soufflé, with dry beef

1-7

La sfoglia croccante con indivia belga e caprino fumante € 12

hot chicory cake with goat's cheese

1-3-7-8

Lo strudel di carciofi sardi trifolati, con prosciutto e casera € 12

Hot artichoke strudel, with ham and cheese

1-3-7

Il tagliere di salumi nostrani valtellinesi € 12

Mixed local salami platter dish

Gli sciatt con insalatina di stagione € 12

Fried cheese with fresh salad (local plate)

1-7

Cialda di parmigiano, uovo morbido panato, cicoria nostrana e mandorle saporite € 14

Parmesan wafer, soft breaded egg, chicory and spicy almonds

1-3-7-8

Degustazione di antipasti misti € 16

Mix selection of our starter

1-3-7-8

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

1-3-7-9

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

7-9

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

Pizzoccheri (brown pasta) with cabbage, potatoes and cheese

1-7-9

La lasagnetta di grano saraceno ai carciofi croccanti, speck i.g.p e scimudin della Valtellina € 14

Buckwheat lasagna with crunchy artichokes, bacon and local cheese

1-3-7

Le tagliatelle di castagne con salsiccia di Chiavenna, porri e maggiorana € 12

Home made chestnuts tagliatelle with sausage and leeks

1-3-7-9

La zuppa d'orzo e lenticchie € 12

Traditional barley and lentils soup

1-9

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

1-7-9

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

Venison fillet with blueberries sauce and polenta

1-7-9

La tagliata di "scottona" Piemontese, alle erbe aromatiche con patate al forno € 20

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

Grilled beef from Piemonte (italy) with aromatic herbs

or with fresh goose liver

La faraona disossata ripiena di castagne e tartufo con rosti di patate € 20

Boned Guinea-fowl stuffed with chestnuts and truffle with potatoes rosti

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 € 52

Grilled dry-age beef steak served with roast potatoes on hot stone of 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

3-7-9

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

7

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