

## Per aprire Starters

- Gli sciatt valtelinesi, con insalatina di stagione € 12  
1-7
- Lo sformatino caldo di patate e funghi porcini con slinzega della Valchiavenna € 15  
1-7
- lo strudel di ricotta nostrana dell'alpe, con asparagi verdi e speck € 12  
1-3-7
- Il tagliere di salumi nostrani valtelinesi € 12
- Il carpaccio di cervo selvaggio con scaglie di bitto € 14  
7
- Degustazione di antipasti misti € 16  
1-3-7-8

## Per continuare First courses

- Il risotto (carnaroli Cascina Resentera) con zincarlin fresco (KM 0), zucchine novelle e loro fiori € 12  
1-3-7
- I pizzoccheri della Locanda, con patate, verza e latteria di Chiuro € 12  
1-3-7
- I rigatoni di pasta fresca alla carbonara di asparagi, nocciole e pancetta al forno € 12  
1-3-7-8
- I ravioli fatti in casa, ripieni di borragine e ricotta nostrana (KM 0) alla mediterranea € 12  
1-3-7

## Per terminare Main courses

- Il petto d'anatra alle pesche gialle di Cesena marinate negli amaretti, con patate al forno € 22  
1
- Il filetto di capriolo in padella con mirtilli neri e polenta € 24  
1-7-9
- Le costolettine d'agnello nostrano profumate al timo con verdura di stagione € 20
- Il piatto della Locanda: polenta, funghi porcini trifolati e uova dorate al burro nostrano € 18  
3-7-9
- Costa di vacca irlandese (x 2 persone) frollata 30 giorni,  
servita su pietra di sale rosa dell'Himalaya con patate al forno € 52
- La tagliata di "scottona" Piemontese, alle erbe aromatiche con patate al forno € 20  
oppure con scaloppa di fegato grasso d'anatra fresco spadellato € 28
- Il piatto di formaggi Valtelinesi: Bitto, Casera, Tartano e Piattono,  
con marmellata, noci, miele e bicchiere di SFURSAT € 18  
7

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