

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 meal

Le guide gastronomiche 2015 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 valtelinesi con misticanza di stagione e slinzega della Valchiavenna 1-7
Fried cheese with fresh salad and dry beef (local plate)

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 taragna 1-3-7-8
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

Lo sformatino caldo di patate e funghi porcini con slinzega della Valchiavenna € 15
Potatoes and mushrooms souffle, with dry beef
1-7

Sciatt valtelinesi con misticanza di stagione € 12
Fried cheese with fresh salad (local plate)
1-7

Gli involtini di melanzana, con provola affumicata e pomodoro € 12
Eggplant roulade with smoked cheese and tomatoes
1-3-7

Il taroz caldo con salame nostrano € 12
Hot Taroz (chese and vegetables) with salami
1-3-7-8

Il tagliere di salumi nostrani valtelinesi € 12
Mixed local salami platter dish
7

Degustazione di antipasti misti € 16
Mix selection of our starter
1-3-7-8

Per continuare First courses

Il risotto (carnaroli Cascina Resentera) con zucca gialla e castagne, mantecato allo zola di capra € 14

Risotto with pumpkin chestnuts and goat's cheese

7

Gli gnocchetti bianchi della Valchiavenna € 12

Gnocchi with potatoes and cheese

1-3-7

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

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

1-7

I ravioli di patate e funghi porcini trifolati fatti in casa € 14

Home made ravioli filled with potatoes and mushrooms

1-3-7

I taglierini freschi al ragù d'anatra in bianco € 14

Taglierini (home made spaghetti) with wild pheasant sauce

1-3-7-9

La zuppa di cipolle bionde gratinata € 12

Onion soup

1-7

Per terminare Main courses

Costa di vacca irlandese (x 2 persone) frollata 30 giorni

servita su pietra calda di sale rosa dell'Himalaya, con patate al forno € 54

grilled dry-age beef steak served with roast potatoes on hot stone on Himalaya salt for two person

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

Venison fillet with blueberries sauce and polenta

1-3-7-8

L' ossobuco di vitello con risotto (carnaroli Cascina Resentera) alla milanese € 22

Veal ossobuco with risotto milanese style

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 € 28

Grilled beef from Piemonte (italy) with aromatic herbs € 20 or with fresh duck liver € 28

Il filettino di maiale cotto a bassa temperatura, al profumo di tartufo, con polenta € 22

Pork fillet with truffle sauce and polenta

1-7-9

Il piatto della Locanda: polenta, funghi porcini trifolati e uova dorate al burro di montagna € 20

Wild mushrooms (porcini) with polenta and eggs

3-7

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

con marmellata, miele, noci e bicchiere di SFURSAT € 20

Plate of cheese with pears, honey and nuts served with a glass of red wine SFURSAT

7