

## Per aprire Starters

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

1-7

Sciatt valtellinesi con misticanza di stagione € 14

1-7

Sfogliatina con cipolla caramellata e crema al parmigiano € 12

1-3-7

Il tagliere di salumi nostrani valtellinesi € 12

7

## Per continuare

I ravioli ripieni di cervo della nostra valle, fatti in casa con spek e ragù di mela € 14

1-3-7

I fusilli di pasta fresca alla carbonara di asparagi, nocciole e pancetta al forno € 14

1-3-7-8

Il risotto carnaroli (Cascina Resentera) con fave verdi e crescenza € 28 per 2 persone

1-3-7

I pizzoccheri della Locanda, con patate, verza e latteria di Chiuro € 14

1-7

## Per terminare

Costa di vacca irlandese (x 2 persone) frollata 30 giorni,  
servita su pietra di sale rosa dell'Himalaya con patate al forno € 54

Il filetto di capriolo in padella con mirtilli neri e polenta taragna € 26

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

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

3-7

Il piatto di formaggi Valtellinesi: Bitto, Casera, Tartano e Piattone  
con marmellata, miele, noci e bicchiere di SFURSAT € 20

7