

Gli antipasti

Starters

⊗ **Bresaola di Chiavenna su letto di rucola con tomino grigliato** € 11,00

Local air-dried beef with rocket, grilled tomino cheese

7

⊗ **Tagliere di salumi, sottaceti e crema di rafano** € 11,00

Local cold cuts, and horseradish cream

Caesar salad (salsa Caesar, insalata, pollo, crostini, scaglie di Parmigiano) € 10,00

Caesar salad (Caesar sauce, salad, chicken, croutons, flakes of Parmesan cheese)

1, 3, 7, 10

⊗ **Formaggi misti con marmellata di cipolle rosse** € 11,00

latteria delle valli, alpeggio, casera stagionato, taleggio, padano 30 mesi

Selection of cheeses with red onion jam

latteria delle valli, alpeggio, casera stagionato, taleggio, padano 30 months

7

⊗ **Carpaccio di pesce spada affumicato su insalatina di finocchi e agrumi** € 11,00

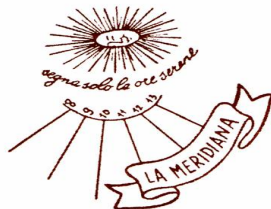
Smoked Swordfish carpaccio, fennel salad and orange

4

**Tortino di patate tiepido,
su vellutata al taleggio e funghi porcini trifolati** € 11,00

Potato Flan with Taleggio cheese sauce and Parsley mushrooms

1, 3, 7



I primi First courses

Gnocchi di patate fatti in casa, piovra, olive Taggiasche e pesto di rucola € 11,00
Potatoes gnocchi handmade, octopus, Ligurian olives and rocket pesto
1, 3, 14

☒ **Zuppa del giorno** € 6,00
Soup of the day

Pizzoccheri di grano saraceno alla Valtellinese € 9,00
Buckwheat noodles "Valtellina" style
1, 7

Gnocchetti "tipici" di farina bianca alla "Chiavennasca" € 9,00
White flour gnocchi "Chiavennasca style" white flour, cheese, butter and garlic
1, 7

Pappardelle fatte in casa al ragù di cervo € 11,00
Homemade "Pappardelle" pasta with venison ragù sauce
1, 3

☒ **Risotto con salsiccia nostrana e Sassella** (min. 2 pz., 20 minuti di attesa) € 11,00
"Risotto" with sausage and Sassella red wine (min. 2 , 20 minutes wait)
7

Il baby menù per i più piccoli

Children menu

Baby pasta al pomodoro o ragù € 6,00
Small pasta dish with tomato or meat ragù sauce
1



I secondi

Main course

- ⊗ **Polenta e gorgonzola con salamella alla griglia** € 14,00
Polenta with gorgonzola cheese and grilled sausage
7
- ⊗ **Manzo brasato al rosso di Valtellina con polenta** € 16,50
Braised beef in red wine sauce and polenta
12
- ⊗ **Tagliata di manzo con rucola e pomodorini** € 18,00
Sliced beef with rocket and cherry tomatoes
- ⊗ **Ventaglio di petto d'anatra all'aceto balsamico** € 17,00
Sliced duck breast with balsamic sauce
- ⊗ **Tagliata di tonno "Pinna Gialla" su misticanza e barbabietole** € 18,00
Sliced tuna fish with winter salad and Beetroots
4, 9

Questi piatti sono compresi del loro contorno o contorno del giorno.
These dishes are included of their side dish or of the dish of the day.

Il baby menù per i più piccoli


Children menu

- Baby cotoletta o baby paillard con patatine fritte** € 10,50
Small breaded veal cutlet or grilled veal loin with french fries
1, 3



I dolci fatti da noi
Sweets Home made

Tiramisù morbido e della tradizione € 6,50
Tiramisu, soft and traditional
1, 3, 7

 **Crema Rovesciata, salsa mou e granella di Amaretto** € 6,00
" Crema Rovesciata" with mou sauce and Amaretto biscuit
3, 7

Tortino al cioccolato caldo, con composta di pere e gelato € 6,50
Warm chocolate cake with pear sauce and cream ice-cream
1, 3, 7

Cheese cake con salsa al cioccolato € 6,00
Cheese cake, with chocolate sauce
1, 3, 7

Gelato fior di latte in cialda croccante con frutti di bosco caldi € 6,50
"Cream" ice-cream in a crunchy biscuit with warm berries sauce
1, 3, 7

*Pane e coperto € 2,00,
Cover Charges and bread € 2,00*

**La nostra cucina prevede i giusti tempi di preparazione, chi volesse consumare velocemente il pasto è pregato di comunicarlo.*

**Our kitchen provides the proper preparation time, who would quickly consume the meal is requested to communicate*

***A seconda del mercato alcuni piatti potranno essere conservati sotto freddo intenso.*

***Following the season some dish could be deep freeze.*

*** Non utilizziamo olio di palma, disponiamo di prodotti per celiaci.*

*** We do not use palm oil, we have products for celiacs.*

 = **GLUTEN FREE**