



Gli antipasti

Starters

Steak tartare classica alla Francese
Classic French Steak Tartare

3.

€ 15,00



Focaccine integrali con lardo e castagne al Miele
Wholemeal focaccine with lard and chestnuts with honey

1.

€ 11,00

Salmone salmistrato fresco con spuma di Bufala
Fresh salted salmon with buffalo mousse

4.7.

€ 14,00



Soufflé di cardi con fonduta al tartufo
Thistle soufflé with truffle fondue

3.

€ 12,00



Insalata di carciofi con scaglie di Castelmagno
Artichoke salad with Castelmagno Cheese flakes

7.

€ 11,00



Bresaola della Valle con pompelmo rosa
Air Dried beef with pink grapefruit


€ 12,00





I primi

First courses

Risotto al ristretto di Sassella e colatura di toma della valle € 12,00 
Risotto with Sassella sauce and toma cheese from the valley
12.7.9

Tagliolini con Castelmagno e noci € 12,00
Tagliolini with Castelmagno Cheese and walnuts
7.1.

Ravioli di Taleggio e radicchio in salsa di burro tartufato € 13,00
Taleggio Cheese and radicchio ravioli in a truffle butter sauce
7.1.9.

Pizzocheri alla Valtellinese € 13,00
Buckwheat noodles Valtellinese Style
1.7.

Gnocchetti della Valle Spluga mantecati al formaggio d'alpeggio € 13,00
White gnocchi From Valchiavenna, creamed with mountain cheese
1.7.

Il baby menù "primi" per i più piccoli

Children menu

Baby pasta al pomodoro o ragù € 8,50
Baby pasta With tomato sauce or ragù meat sauce
9.1.



I secondi

Main course

Tournedos di maialino, salsa di Roquefort e colatura di miele, con patate rosolate	€ 19,00	
Piglet tournedos, Roquefort sauce and honey sauce, with browned potatoes		
7.		
Tagliata alla Roberspierre con radicchio grigliato	€ 20,00	
Roberspierre beef, with grilled radicchio		
12.		
Brasato di manzo antica ricetta con polenta bramata	€ 19,00	
Braised beef, with polenta		
12.9.		
Stinco di maiale alla birra rossa su polenta croccante	€ 17,00	
Pork shank with red beer on crispy polenta		
12.9.		
Controfiletto pancettato, crema di cipolla rossa caramellata con patate rosolate	€ 19,00	
Sirloin with bacon, caramelized red onion cream with browned potatoes		
Filetto di trota in crosta di mandorle, roast di zucchine	€ 18,00	
Trout fillet almond crust, in roasts courgette		
8.		
Frittino di Carciofi e gamberi su letto di misticanza	€ 18,00	
Fried Artichoke and shrimp on a bed of mixed salad		
3.		
Gulash all'Ungherese e patate profumate alla paprika	€ 19,00	
Hungarian Gulash style with potato flowered paprika		
9.		

I secondi piatti, dove previsto, sono accompagnati del loro contorno, eventuali altri contorni saranno conteggiati a parte.

Second courses, where required, are accompanied by their side dish, any other side dishes will be charged separately.

Il baby menù "secondi" per i più piccoli

Children menu

Baby cotoletta o baby paillard con patatine fritte	€ 12,00
Small breaded veal cutlet or grilled veal loin with french fries	



I dolci

Sweets

Strudel della casa	€ 6,50
Apple strudel	
1.3.	
Crostata alle nocciole con crema Inglese	€ 6,50
Hazelnut tart with English cream	
1.3.7.	
Tarte Tatin con panna acida	€ 6,50
Tarte Tatin with sour cream	
7.	
Torta tipo Sacher	€ 7,00
Sacher cake	
1.7.	

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.

Si comunica che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE 852.04 - Allergeni Reg. UE 1169/2011 vedi tabella esplicativa).

We inform you that some products are treated with rapid temperature reduction (pursuant to EC Reg. 852.04 - Allergens Reg. EU 1169/2011 see explanatory table).