



Gli antipasti

Starters



**Tagliere di salumi e formaggi della nostra valle,
con le nostre marmellate**

€ 15,00

Our selection of cheese and cold cut with ours marmelade

7

**Battuta di manzo a coltello, con dressing allo yogurt
e cialda alle erbe fini di montagna**

€ 16,00

Knife cut beef tartare with yogurt sauce and mountain herbs bread wafers

7,1,10



**Carpaccio di trota salmonata su crostone di polenta,
insalatina croccante e olio evo sedano, carote e finocchi**

€ 15,00

Salmon trout Carpaccio on polenta crust, crunchy salad with oil, celery, carrots and fennel

4,1,9



**Patate al cocchio con uovo cotto a 65°, con funghi Porcini scottati
e burro aromatico**

€ 14,00

Baked potatoes with cooked egg 65°, Porcini mushrooms and aromatic butter

3,7



**Millefoglie di verdure al Casera
con patate, e carote su crema di zucchine e salsa al pomodoro**

€ 13,00

Vegetable millefeuille with cheese and potato on courgette cream and tomato sauce

7,9,3

Insalata Vitaminica La Meridiana,

con mele, noci, formaggio, prosciutto cotto e uova sode

€ 11,00

Mixed salad with cooked ham, cheese, apple, tuna, nuts and boiled egg

3,7



I primi First courses

Gnocchetti della Valchiavenna € 12,00

Local white flour gnocchi, creamed with mountain cheese
1,7



Risotto con salsiccia e formaggio d'alpeggio, con riduzione al Sassella € 14,00

Risotto with sausage and typical cheese with reduction to Sassella wine
7

Lasagnette fatte in casa al ragù di cervo al profumo di vino rosso € 14,00

Handmade lasagnette with venison ragout flavored with red wine
1,3,9

Cappelletti con ripieno di fonduta di Magnoca, burro e salvia versati € 15,00

Cappelletti filled with local cheese fondue, with butter and sage
1,7,3

Zuppa di legumi con Bitto, gratinata, servita con pane tostato alle erbe € 9,50

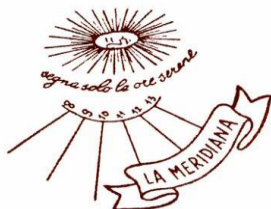
Legume soup with Bitto cheese and toasted bread with herbs
1,9

Il baby menù per i più piccoli

Children menù

Baby pasta al pomodoro o ragù € 9,00

Small pasta dish with tomato or meat ragù sauce
1



I secondi

Main course

✕ **Brasato di manzo al rosso di Valtellina con polenta** € 19,00

Braised beef in red wine sauce and polenta

1

✕ **Tagliata di lombo di cervo,
su crostone di mais con mela verde e maionese alle erbe** € 24,00

“Tagliata” of venison loin, on corn crouton with green apple and herbs mayonnaise

1,3,10,7

✕ **Filetto di vitello alle nocciole e
speck croccante su crema di patate e porri** € 25,00

Veal fillet with hazelnuts and crispy smoked ham on creamed potatoes and leeks

7,8

✕ **Frittino di totanetti, gamberi e verdure in tempura di farina di riso** € 18,00

Fried squid, prawns and vegetables in rice flour tempura

4,14,9

✕ **Tonno rosso scottato al timo e sesamo con cipolla di Tropea in agrodolce
e maionese di carote** € 21,00

Sesame and thyme bluefin tuna with Tropea onion and carrot mayonnaise

4,3,11

**Panino Hamburger di manzo con pomodori, iceberg, bacon, edamer
e patate saltate (180gr)** € 13,00

Beef burger with tomatoes, iceberg salad, bacon, edamer cheese and roast potato (180gr)

1,7,10,8

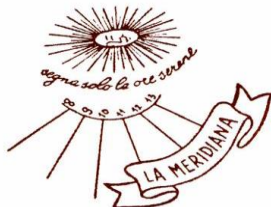
Il baby menù per i più piccoli

Children menù

Baby cotoletta o baby paillard con patatine fritte € 12,00

Small breaded cutlet or grilled veal loin with french fries

1, 3



I dolci fatti da noi

Sweets Home made

Tortino all'arancia € 7,00

Orange mousse

Pera marinata al negroamaro con camicia di cioccolato fondente e zest d'arancia € 9,00

Red wine marinated pear with dark chocolate and orange zest

7

Fagottino di mele glassato all'amarena € 7,00

Apple bundle with glazed black cherry

3

Spumone al caffè adagiato su crema pasticcera e biscottini croccanti € 9,00

Coffe mousse on custard and crunchy biscuits

3,7

Pane e coperto € 3,00,

Cover Charges and bread € 3,00

**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**