

## 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

**Carpaccio di manzo con scaglie di grana, rucola e verza rossa marinata**

€ 14,00

Beef Carpaccio with parmesan flakes, rocket and marinated red cabbage

1,7

**Insalata Vitaminica La Meridiana,**

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

€ 11,00

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

3,7

Since 1945



Ristorante 1945®

## 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

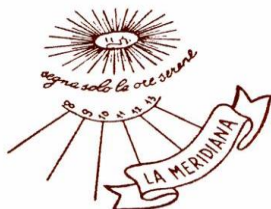
Legume soup with Bitto cheese and toasted bread with herbs  
1,9

### 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

⊗ **Stinco di maiale al forno con polenta** € 18,00

Roast pork shank with Polenta

1, 7

⊗ **Filetto di vitello alle nocciole e speck croccante con cavolfiori al vapore** € 25,00

Veal fillet with hazelnuts and crispy smoked ham with steamed cauliflower

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

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

Beef burger with tomatoes, iceberg, bacon, edamer cheese and french fries potato (180gr)

1, 7, 10, 8

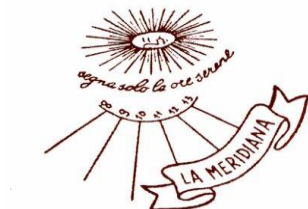
### Il baby menù per i più piccoli

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

**Tiramisù** € 7,00  
7,3

**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**