



VALTELLINA

HOTEL RISTORANTE



Gentile Ospite

Benvenuto! Tutti i nostri piatti vengono preparati al momento al momento dai nostri Chef utilizzando prodotti freschi e di prima qualità

Dear guest

Welcome! All dishes are freshly prepared by our chef using high quality products

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen! Alle Gerichte werden von unserem Chef mit hochwertigen Produkten frisch zubereitet

Coperto/Service: € 2,00

Degustazione Saracena

Buckwheat menu - Buchweizenmenü

Perle di Sciatt al formaggio casera su letto di insalatina variegata

"Sciatt", fritters of buckwheat flour filled with cheese, served with salad

"Sciatt", Pfannkuchen aus Buchweizenmehl gefüllte aus Käse, serviert mit Salat

Manfrigole di grano saraceno alla Grosina

Buckwheat crepes with alpine cheese and crispy bacon

Pfannkuchen aus Buchweizen mit Alpenkäse und knusprigem Speck

Sorbetto al braulio oppure alla taneda

Taneda or braulio sorbetto

Taneda-oder Brauliosorbet

€ 22,00

per persona - per person - pro Person

Degustazione Valtellinese

Typical menu - Typisches Menü

Millefoglie di bresaola con funghi sott'olio,
dolcino di capra e pomodori ciliegino
*Mille feuille with bresaola, mushrooms in oil,
cherry tomatoes and goat cheese*
Millefeuille mit Bresaola, Steinpilzen in Öl, Kirschtomaten und Ziegenkäse

Pizzoccheri come la tradizione vuole
Kind of buckwheat flour noodles with vegetables, cheese and melted butter
Bandnudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse, Käse und Butter

Sorbetto al braulio oppure alla taneda
Taneda or braulio sorbetto
Taneda-oder Brauliosorbet

€ 24,00

per persona - per person - pro Person

Degustazione di Olly

Olly's Steak experience

*Carpaccio di cervo marinato alle erbe alpine con sedano,
fiocchi di parmigiano DOP e funghi sott'olio
Deer carpaccio with celery, parmesan flakes and mushrooms in oil
Hirschcarpaccio mit Sellerie, Parmesanflocken und Pilzen in Öl*

*Filetto di manzo ai ferri 200gr con salsa al pepe verde e verdura al burro
Grilled beef fillet 200gr with green pepper sauce and vegetables in butter
Gegrillte Rinderfilet 200gr mit Grüne Pfeffersauce und Gemüse in Butter*

*Sorbetto al braulio oppure alla taneda
Taneda or braulio sorbetto
Taneda-oder Brauliosorbet*

€ 38,00

per persona - per person - pro Person

Gli antipasti

Starters - Vorspeisen

Perle di Sciatt al formaggio casera su letto di insalatina variegata <i>"Sciatt", fritters of buckwheat flour filled with cheese, served with salad</i> <i>"Sciatt", Pfannkuchen aus Buchweizenmehl gefüllte aus Käse, serviert mit Salat</i>	€ 12,00
Tagliere km0 con selezione di salumi dei produttori locali <i>Assortment of local cured meat</i> <i>Typische Aufschnitt-Teller</i>	€ 12,00
Tartare di Angus all'olio e.v.o con cappei, acchiughe, tuorlo d'uovo e crostini di segale con burro al ginepro <i>Angus tartare with oil, capers, anchovies, egg and bread crouton with juniper flavoured butter</i> <i>Angus Tartar mit Öl, Kapern, Sardellen, Ei und Brotcroton mit Wacholderbutter</i>	€ 20,00
Selezione del casaro con formaggi della valle e confetture caserecce <i>Assortment of local cheeses with homemade jam</i> <i>Typische Käseteller mit hausgemachte Marmelade</i>	€ 12,00
Carpaccio di cervo marinato alle erbe alpine con sedano, fiocchi di parmigiano DOP 18 mesi e funghi porcini sott'olio <i>Deer carpaccio with celery, parmesan flakes and mushrooms in oil</i> <i>Hirschcarpaccio mit Sellerie, Parmesanflocken und Pilzen in Öl</i>	€ 18,00
Millefoglie di bresaola con funghi sott'olio, dolcino di capra e pomodori ciliegino <i>Mille feuille with bresaola, mushrooms in oil, cherry tomatoes and goat cheese</i> <i>Millefeuille mit Bresaola, Steinpilzen in Öl, Kirschtomaten und Ziegenkäse</i>	€ 13,00
Muffin ai funghi porcini, vellutata di zucca e scaglie di ricotta salata su letto di insalatina mista <i>Mushrooms muffin with cream of pumpkin and Ricotta cheese flakes on mixed salad</i> <i>Pilz-Muffin mit Kürbiscrème und Ricotta-Käseflocken auf gemischtem Salat</i>	€ 13,00

La pasta

Pasta - Nudeln

- Pizzoccheri come la tradizione vuole € 12,00
Kind of buckwheat flour noodles with vegetables, cheese and melted butter
Bandnudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse, Käse und Butter
- Tagliatelle di segale al ragù di cervo, erbe alpine e lamponi disidratati € 12,00
Rye noodles with deer sauce, alpine herbs and dehydrated raspberries
Roggenbandnudeln mit Hirschragout, Bergkräutern und dehydrierten Himbeeren
- Chitarrina casereccia alla crema di tartufo nero e funghi porcini € 14,00
Chitarrina pasta with mushrooms and truffle sauce
Chitarrina Nudeln mit Steinpilzen und Trüffelsauce
- Ravioli di grano saraceno fatti in casa alle castagne € 12,00
con brasato di capriolo e finferli trifolati
Homemade buckwheat ravioli filled with chestnuts; served with venison ragout and chanterelles
Hausgemachte Buchweizen Ravioli gefüllt aus Kastanien mit Wildragout und sautierten Pfifferlingen
- Cappellacci caserecci con ripieno alla ricotta della latteria di Livigno € 12,00
e bresaola artigianale, serviti con noci e pesto di rucola
Cappellacci filled with bresaola and Ricotta, served with walnuts and rocket salad pesto
Cappellacci gefüllt aus Bresaola und Ricotta, serviert mit Walnüssen und Rucola-Pesto
- Gnocchi di polenta taragna con crema di formaggio casera, € 12,00
dadolata di zucca e speck croccante
Polenta dumplings with Casera cheese fondue, diced pumpkin and crispy speck
Kleine Polentaknödel mit Casera-Käsefondue, Kürbiswürfeln und knusprigem Speck

9 risotti

Risotto

Risotto carnaroli al formaggio bitto con julienne di bresaola dell'artigiano € 12,00
Risotto with Bitto cheese and bresaola
Risotto mit Bitto Käse und Bresaola

Risotto carnaroli alla barbabietola € 12,00
con mele della Valtellina e glassa balsamica
Risotto with beetroot, Valtellina apples and balsamic glaze
Risotto mit Rote Bete, Valtellina-Äpfeln und Balsamico-Glasur

Risotto carnaroli mantecato con funghi porcini trifolati € 12,00
Risotto with sautéed porcini mushrooms
Risotto mit sautierte Steinpilze

Risotto carnaroli mantecato con formaggio casera della Latteria, € 12,00
verza croccante e dadolata di patate sauté
Risotto creamed with dairy cheese from the Dairy, crispy cabbage and sautéed potatoes
Risotto with dairy cheese from the Dairy, crispy cabbage and sautéed potatoes

Le zuppe

Soups - Suppen

Minestrone di verdure <i>Vegetable soup</i> <i>Gemüsesuppe</i>	€ 7,00
Vellutata ai funghi porcini <i>Cream of mushrooms soup</i> <i>Steinpilzcremesuppe</i>	€ 7,00
Vellutata al pomodoro con basilico in foglia <i>Cream of tomatoes soup flavoured with basil</i> <i>Tomatencremesuppe mit Basilikum</i>	€ 7,00
Zuppa di grano saraceno con sedano, carote, fagioli e zucchine <i>Buckwheat soup with celery, carrots, beans and zucchini</i> <i>Buchweizensuppe mit Sellerie, Karotten, Bohnen und Zucchini</i>	€ 8,00

Le carni pregiate

Best steaks - Die besten Steaks

Costolette di agnello con pistacchi siciliani e burro aromatizzato al timo selvatico <i>Lamb ribs with pistachios and wild thyme flavored butter</i> <i>Lammrippen mit Pistazien und Thymianbutter</i>	€ 26,00
Costata di Angus ai ferri con maionese al basilico da 500gr <i>Grilled Angus steak with basil mayonnaise min.500gr</i> <i>Gegrilltes Angus-Steak mit Basilikummayonnaise Min.500gr</i>	x100gr./ € 6,00
Filetto di manzo ai ferri 200gr <i>Grilled beef fillet 200gr</i> <i>Gegrillte Rinderfilet 200gr</i>	€ 24,00
Filetto di cavallo all'aglio dolce 200gr <i>Grilled horse fillet in sweet garlic sauce 200gr</i> <i>Gegrillte Pferdefilet mit Knoblauchsauce 200gr</i>	€ 25,00
Tagliata di filetto di manzo con rucola, parmigiano e burro al rosmarino <i>Sliced beef fillet with rocket, parmesan and rosemary flavored butter</i> <i>Geschnetzeltes Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Rosmarinbutter</i>	€ 24,00

La polenta

Polenta dishes- Polenta Gerichte

Quenelle di polenta taragna con funghi porcini e formaggio casera fuso € 15,00
Quenelle of buckwheat polenta with sautéed porcini mushrooms and melted casera cheese
Quenelle aus Buchweizenpolenta mit sautierten Steinpilzen und geschmolzenem Casera-Käse

Bocconcini di cervo in salmì con polenta taragna € 18,00
Deer stew with buckwheat polenta
Hirschgulasch mit Buchweizenpolenta

Guancialino di vitello cotto a bassa temperatura, € 22,00
riduzione al vino Sassella DOCG e polenta taragna
Veal cheek cooked at low temperature with Sassella DOCG wine sauce and buckwheat polenta
Kalbsbacke bei niedriger Temperatur gekocht mit Sassella DOCG Weinsauce und
Buchweizenpolenta

Costoletta di cervo scaloppata, erbe di montagna e polenta taragna € 28,00
Deer chop with mountain herbs sauce and buckwheat polenta
Hirschkotelett mit Bergkräuter und Buchweizenpolenta

I contorni

Sides- Beilagen

Funghi porcini trifolati <i>Sautéed porcini mushrooms</i> <i>Gebratene Steinpilze</i>	€ 8,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i> <i>Gemischter Salat</i>	€ 5,00
Patate fritte <i>French fries</i> <i>Pommes Frites</i>	€ 5,00
Contorno del giorno <i>Side dish of the day</i> <i>Beilage des Tages</i>	€ 5,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i> <i>Gemüse vom Grill</i>	€ 8,00