



VALTELLINA

HOTEL RISTORANTE



Gentile Ospite

Benvenuto!

Tutti i nostri piatti vengono preparati 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: € 2,50

Esperienza Valtellinese

Typical experience

PETALI DI BRESAOLA DELL'ARTIGIANO CON

PERLE DI SCIATT AL FORMAGGIO CASERA E INSALATINA VARIEGATA

Local Bresaola and "Sciatt", fritters of buckwheat flour filled with cheese, served with salad
Typischer "Bresaola" und "Sciatt", Pfannkuchen aus Buchweizenmehl gefüllte aus Käse mit Salat

6

MANFRIGOLE DI GRANO SARACENO AL FORMAGGIO D'ALPE CON

PASSATA DI POMODORO, PARMIGIANO DOP E

BURRO DI CHIURO AROMATIZZATO AL ROSMARINO

Buckwheat crepes with alpine cheese, tomato sauce, parmesan and rosemary flavoured butter
Pfannkuchen aus Buchweizen mit Alpenkäse, Tomatensauce, Parmesan und Rosmarinbutter

1-4-9

SORBETTO AL BRAULIO

Braulio sorbet

Brauliosorbet

4-9

€ 28,00

per persona - per person - pro Person

Esperienza Vegana

Vegan experience

CRUDITÉ DI ZUCCHINE MARINATE ALL'OLIO E.V.O. CON
POMODORINI SEMI DISIDRATATI, HUMMUS DI PINOLI E LAMELLE DI CARCIOFI ALLA GRIGLIA

Crudités of courgettes marinated in extra virgin olive oil with semi-dehydrated cherry tomatoes,
pine nut hummus and grilled artichoke slices

Rohkost aus Zucchini, mariniert in nativem Olivenöl extra, mit halbgetrockneten Kirschtomaten,
Pinienkern-Hummus und gegrillten Artischockenscheiben

5

RISOTTO CARNAROLI AI FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

Carnaroli risotto with sauteed Porcini mushrooms

Carnaroli-Risotto mit sautierten Steinpilzen

6-9

TORTINO DI GRANO SARACENO CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

Buckwheat pie with wild berries sauce

Buchweizenkuchen mit Waldbeerensauce

5-9

€ 38,00

per persona - per person - pro Person

Esperienza Olly's Steak

Olly's steak experience

FILETTINO DI CERVO IN CARPACCIO MARINATO AL VINO ROSSO DI VALTELLINA
CON SEDANO, FUNGHI PORCINI SOTT'OLIO E FIOCCHI DI PARMIGIANO DOP 36 MESI

Deer fillet carpaccio marinated with Valtellina red wine, celery,

Porcini mushrooms in oil and Parmesan flakes

Hirschfilet-Carpaccio mariniert mit Valtellina Rotwein, Sellerie, Steinpilzen in Öl und Parmesanflocken

6-7

FILETTO DI MANZO AI FERRI 200GR CON DELICATA SALSA AL PEPE VERDE E PATATE

Grilled beef fillet 200gr with green pepper sauce and potatoes

Gegrillte Rinderfilet 200gr mit Grüne Pfeffersauce und Kartoffeln

4

SORBETTO AL BRAULIO

Braulio sorbet

Brauliosorbet

4-9

€ 48,00

per persona - per person - pro Person

Gli antipasti

Starters - Vorspeisen

TAGLIERE KM0 CON SELEZIONE DI SALUMI DEI PRODUTTORI LOCALI

1

Assortment of local cured meat

Typische Aufschnitt-Teller

€ 14,00

TARTARE DI ANGUS ALL'OLIO E.V.O CON CAPPERI, ACCIUGHE, CIPOLLA,
TUORLO D'UOVO E CROSTINI DI PANE CON BURRO ALLE ERBE

1-2

Angus tartare with oil, capers, anchovies, onion, egg yolk and bread crouton with herbs butter

Angus Tartar mit Öl, Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Eigelb und Brotrouton mit Kräuterbutter

€ 20,00

BRESAOLA DELL'ARTIGIANO IN CARPACCIO CON RUCOLA,
FORMAGGIO DI CAPRA DELLA TEA "DA FILIP" E MELE DELLA VALTELLINA

4-5

Typical "Bresaola", rocket, "Tea da Filip" goat cheese and Valtellina apple

Typischer "Bresaola", Rucola, Tea da Filip Ziegenkäse und Valtellina Apfel

€ 14,00

PERLE DI SCIATT AL FORMAGGIO CASERA SU LETTO DI INSALATINA

1-4

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

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

€ 13,00

FILETTINO DI CERVO IN CARPACCIO MARINATO AL ROSSO DI VALTELLINA CON
SEDANO, FUNGHI PORCINI SOTT'OLIO E FIOCCHI DI PARMIGIANO DOP

6-7

Deer fillet carpaccio marinated with Valtellina wine, celery, Porcini mushrooms and Parmesan flakes

Hirschfilet-Carpaccio mariniert mit Valtellina Rotwein, Sellerie, Steinpilzen in Öl und Parmesanflocken

€ 20,00

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO CON
INSALATINA DI ASPARAGI, BURRATA E PEPE ROSA

3-9

Smoked salmon carpaccio, asparagus salad, Burrata cheese and pink pepper

Räucherlachs-Carpaccio, Spargelsalat, Burrata Käse und rosa Pfeffer

€ 18,00

SELEZIONE DEL CASARO CON FORMAGGI DELLA VALLE E CONFETTURE

4

Assortment of local cheeses with homemade jam

Typische Käseteller mit hausgemachter Marmelade

€ 14,00

La pasta

Pasta - Nudeln

PAPPARDELLE DI SEGALE, RAGÙ DI CERVO, ERBE ALPINE E LAMPONI DISIDRATATI 1-2-6-9
Rye noodles with deer sauce, alpine herbs and dried raspberries
Roggenbandnudeln mit Hirschragout, Bergkräutern und getrocknete Himbeeren
€ 14,00

PACCHERI SALTATI CON FONDUTA DI PECORINO ROMANO, 1-2-4
GUANCIALE CROCCANTE E CRUMBLE AL TUORLO D'UOVO
Paccheri with Pecorino cheese fondue, crispy bacon and egg crumble
Paccheri mit Pecorino-Käsefondue, knusprigem Speck und Eierstreusel
€ 13,00

TAGLIOLINI CASERECCI ALLA CREMA DI TARTUFO NERO E FUNGHI PORCINI 1-2-4-9
Tagliolini pasta with mushrooms and truffle sauce
Tagliolini Nudeln mit Steinpilzen und Trüffelsauce
€ 15,00

PIZZOCCHERI DELLA TRADIZIONE VALTELLINESE PREPARATI CON 1-4
FARINA DI GRANO SARACENO KM0 DELL'AZIENDA AGRICOLA "IL GRANÉ"
Kind of buckwheat flour noodles with vegetables, cheese and melted butter
Bandnudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse, Käse und Butter
€ 15,00

RAVIOLI DI GRANO SARACENO FATTI IN CASA ALLE CASTAGNE CON 1-2-4-6-9
EMINCÉ DI CAPRIOLO E FINFERLI
Homemade buckwheat ravioli filled with chestnut, served with venison emincé and chanterelles
Hausgemachte Buchweizen Ravioli gefüllt mit Kastanien, serviert mit Wildbret und Pfifferlingen
€ 13,00

SPAGHETTI DEL PASTIFICIO "RUMMO" ALLO SCOGLIO CON VONGOLE, COZZE, 1-3-8-9
GAMBERONI, CODE DI GAMBERI, SUGO AL POMODORO E PREZZEMOLO
Spaghetti with clams, mussels, prawn tails, prawns, tomato sauce and parsley
Spaghetti mit Muscheln, Garnelenschwänzen, Garnelen, Tomatensauce und Petersilie
€ 18,00

I risotti

Risotto

4-6-7

RISOTTO CARNAROLI AL FORMAGGIO BITTO CON JULIENNE DI BRESAOLA DELL'ARTIGIANO

Risotto with Bitto cheese and bresaola

Risotto mit Bitto Käse und Bresaola

€ 14,00

RISOTTO CARNAROLI, MIRTILLI DELLA VALTELLINA, SCIROPPO AL PINO MUGO,
SELLA DI CAPRIOLO SCALOPPATA E FIOCCHI DI FORMAGGIO GROTTA DELLA LATTERIA

Risotto with blueberries, mountain pine syrup, sautéed venison and Grotta cheese flakes

Risotto mit Blaubeeren, Latschenkiefer Sirup, sautierte Reh und Grotta-Käseflocken

€ 16,00

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI E BURRO D' ALPEGGIO

Risotto with sautéed porcini mushrooms and mountain butter

Risotto mit sautierte Steinpilze und Bergbutter

€ 14,00

Le zuppe

Soups – Suppen

1-6

€ 8,00

MINISTRONE DI VERDURE CON

PERLE DI GRANO SARACENO

Vegetable soup with buckwheat pearls

Gemüsesuppe mit Buchweizenperlen

VELLUTATA AI FUNGHI PORCINI CON CROSTINI DI PANE

Cream of mushrooms soup with crouton

Steinpilzcremesuppe mit Crouton

ZUPPA DI CIPOLLE CON CROSTINI DI PANE

Onion soup with crouton

Zwiebelnsuppe mit Crouton

Steak House



LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI ALLA GRIGLIA Our meat selection - Unsere Fleischauswahl

COSTATA DI ANGUS IRLANDESE DA 600GR
Grilled Angus steak min. 600gr
Gegrilltes Angus-Steak Min. 600gr
X100GR/ € 8,00

FILETTO DI MANZO AI FERRI 200GR
Grilled beef fillet 200gr
Rinderfilet vom Grill 200gr
€ 28,00

FILETTO DI CAVALLO 200GR
Grilled horse fillet 200gr
Pferdefilet vom Grill 200gr
€ 28,00

TAGLIATA DI PLUMA 200GR
Sliced pork "Pluma" 200gr
Geschnetzeltes Schweinefleisch "Pluma" 200gr
€ 24,00



I NOSTRI TOPPING

Our topping - Unsere Saucen

FONDUTA DI GORGONZOLA € 2,00 Gorgonzola Fondue - Gorgonzola-Fondue	4
SALSA AL PEPE VERDE € 2,00 Green pepper sauce - Grüne Pfeffersauce	4
SALSA BERNESE € 2,00 Bernese sauce - Berner Sauce	4
GARNISH TIROLESE CON SPECK E CIPOLLA ARROSTITA € 2,00 Tyrolean garnish with Speck and roasted onion - Tiroler Beilage mit Speck Und Röstzwiebeln	4
SALSA ALL'AGLIO DOLCE E PREZZEMOLO € 1,00 Sweet garlic sauce with parsley - Süße Knoblauchsauce mit Petersilie	4
SALSA AGLI AROMI DI MONTAGNA € 1,00 Mountain herbs sauce - Bergkräuter Sauce	4
MAIONESE AL BASILICO € 1,00 Basil mayonnaise - Basilikum-Mayonnaise	2



I CONTORNI

Our Sides- Beilagen

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI € 8,00 Sautéed porcini mushrooms - Gebratene Steinpilze	4-9
VERDURE ALLA GRIGLIA € 9,00 Grilled vegetables - Gemüse vom Grill	
INSALATA MISTA € 6,00 Mixed salad - Gemischter Salat	
PATATE FRITTE € 5,00 French fries - Pommes Frites	9
CONTORNO DEL GIORNO € 6,00 Side dish of the day - Beilage des Tages	4

I nostri must - Must be tried

COSTOLETTE DI AGNELLO CON BURRO AROMATIZZATO AL TIMO SELVATICO 4

Lamb ribs with wild thyme flavoured butter

Lammrippen mit Thymianbutter

€ 28,00

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, PARMIGIANO E BURRO AL ROSMARINO 4

Sliced beef with rocket, parmesan and rosemary flavoured butter

Geschnetzelte Rinder mit Rucola, Parmesan und Rosmarinbutter

€ 26,00

COSTOLETTA DI CERVO AROMATIZZATA AL GIN 1816 DI LIVIGNO, 4-6-9

BACCHE DI GINEPRO E PERLE DI RIBES ROSSI

Deer chop flavoured with 1816 Livigno Gin, juniper and red currants

Hirschkotelett aromatisiert mit 1816 Livigno Gin, Wacholder und Johannisbeeren

€ 28,00

La polenta - Polenta dishes - Gerichte

CROSTONE DI POLENTA TARAGNA CON FUNGHI PORCINI E 4

FORMAGGIO CASERA FUSO

Baked buckwheat polenta with Porcini mushrooms and Casera cheese

Gebacken Buchweizenpolenta mit Steinpilzen und Casera Käse

€ 16,00

BOCCONCINI DI CERVO IN SALMÌ CON POLENTA TARAGNA 4-6-7-9

Deer stew with buckwheat polenta

Hirschgulasch mit Buchweizenpolenta

€ 22,00

GUANCIALINO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, 4-6-7-9

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

€ 25,00