



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

Tipica "manzola" salata, petali di bresaola,

rucola, frutti di bosco e spuma al fresco di capra

Typical "manzola" salty puff pastry with bresaola, rocket, wild berries and goat cheese mousse

Typischer "Manzola" salziger Blätterteig mit Bresaola, Rucola, Waldbeeren und Ziegenkäsemousse

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 delicata salsa al pepe verde
Grilled beef fillet 200gr with green pepper sauce
Gegrillte Rinderfilet 200gr mit Grüne Pfeffersauce*

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

€ 40,00

per persona - per person - pro Person

Gli antipasti

Starters - Vorspeisen

- Perle di Sciatt al formaggio casera su letto di insalatina variegata € 12,00
"Sciatt", fritters of buckwheat flour filled with cheese, served with salad
"Sciatt", Pfannkuchen aus Buchweizenmehl gefüllte aus Käse, serviert mit Salat
- Tagliere km0 con selezione di salumi dei produttori locali € 12,00
Assortment of local cured meat
Typische Aufschnitt-Teller
- Tartare di Angus all'olio e.v.o con cappei, acchiughe, € 20,00
tuorlo d'uovo e crostini di segale con burro al ginepro
Angus tartare with oil, capers, anchovies, egg and bread crouton with juniper flavoured butter
Angus Tartar mit Öl, Kapern, Sardellen, Ei und Brotcroton mit Wacholderbutter
- Tipica "manzola" salata, petali di bresaola, rucola, € 13,00
frutti di bosco e spuma al fresco di capra
Typical "Manzola" salty puff pastry with bresaola, rocket, wild berries and goat cheese mousse
Typischer "Manzola" salziger Blätterteig mit Bresaola, Rucola, Waldbeeren und Ziegenkäsemousse
- Muffin ai funghi porcini, vellutata di zucca e € 13,00
scaglie di ricotta salata su letto di insalatina mista
Mushrooms muffin with cream of pumpkin and Ricotta cheese flakes on mixed salad
Pilz-Muffin mit Kürbiscreme und Ricotta-Käseflocken auf gemischtem Salat
- Carpaccio di cervo marinato alle erbe alpine € 20,00
con sedano, fiocchi di parmigiano DOP 18 mesi e funghi porcini sott'olio
Deer carpaccio with celery, parmesan flakes and mushrooms in oil
Hirschcarpaccio mit Sellerie, Parmesanflocken und Pilzen in Öl
- Medaglioni di trota salmonata marinati € 18,00
alle erbe di montagna e profumati al sale Maldon su un giardinetto di verdure
Salmon trout medallions marinated with mountain herbs, Maldon salt and vegetables
Lachsforellenmedaillons mariniert mit Bergkräutern, Maldonsalz und Gemüse
- Selezione del casaro con formaggi della valle e confetture caserecce € 12,00
Assortment of local cheeses with homemade jam
Typische Käseteller mit hausgemachte Marmelade

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
- Pappardelle 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
- Tagliolini caserecci alla crema di tartufo nero e funghi porcini € 14,00
Tagliolini pasta with mushrooms and truffle sauce
Tagliolini 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
- Bottoni di pasta all'uovo e rucola con ripieno alla ricotta e noci, serviti con € 12,00
miele di tarassaco, maggiorana e petali di prosciuttino crudo di Livigno
Rocket ravioli filled with Ricotta and walnuts, served with dandelion honey, marjoram and raw ham
Rucola-Ravioli gefüllt aus Ricotta und Walnüssen, serviert mit Löwenzahnhonig, Majoran und Rohschinken
- Gnocchi di polenta taragna con crema di formaggio casera, € 12,00
asparagi alla griglia e speck croccante
Polenta dumplings with Casera cheese fondue, grilled asparagus and crispy speck
Kleine Polentaknödel mit Casera-Käsefondue, gegrillte Spargel und knusprigem Speck
- Mezze maniche con calamari e pomodori ciliegino sfumati al vino rosso € 15,00
Mezze maniche pasta with squid and cherry tomatoes shaded with Valtellina red wine
Mezze maniche mit Tintenfisch und Kirschtomaten beschattet mit Rotwein

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 con mirtilli della Valtellina, € 12,00
burro alle mandorle e mirepoix di zucchine trifolate
Risotto with blueberries, almond butter and sautéed zucchini mirepoix
Risotto mit Heidelbeeren, Mandelbutter und sautiertem Zucchini-Mirepoix
- 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 € 7,00
Vegetable soup
Gemüsesuppe
- Vellutata ai funghi porcini € 7,00
Cream of mushrooms soup
Steinpilzcremesuppe
- Zuppa di grano saraceno con sedano, carote, fagioli e zucchine € 8,00
Buckwheat soup with celery, carrots, beans and zucchini
Buchweizensuppe mit Sellerie, Karotten, Bohnen und Zucchini

9 secondi piatti di Olly

Second courses – Zweite Gänge

Costolette di agnello con pistacchi siciliani e burro aromatizzato al timo selvatico € 26,00
Lamb ribs with pistachios and wild thyme flavoured butter
Lammrippen mit Pistazien und Thymianbutter

Costata di Angus ai ferri con maionese al basilico da 500gr x100gr./ € 7,00
Grilled Angus steak with basil mayonnaise min.500gr
Gegrilltes Angus-Steak mit Basilikummayonnaise Min.500gr

Filetto di manzo ai ferri 200gr € 26,00
Grilled beef fillet 200gr
Gegrillte Rinderfilet 200gr

Filetto di cavallo all'aglio dolce 200gr € 28,00
Grilled horse fillet in sweet garlic sauce 200gr
Gegrillte Pferdefilet mit Knoblauchsauce 200gr

Tagliata di manzo con rucola, parmigiano e burro al rosmarino € 25,00
Sliced beef with rocket, parmesan and rosemary flavoured butter
Geschnetzelte Rinder mit Rucola, Parmesan und Rosmarinbutter

Tentacoli di polpo al salto serviti su una vellutata di patate € 25,00
Sauteed octopus tentacles served on a potato sauce
Sautierte Tintenfischtentakel, serviert auf einer Kartoffelsauce

La polenta

Polenta dishes- Polenta Gerichte

Quenelle di polenta taragna con funghi porcini e formaggio casera fuso <i>Quenelle of buckwheat polenta with sautéed porcini mushrooms and melted casera cheese</i> <i>Quenelle aus Buchweizenpolenta mit sautierten Steinpilzen und geschmolzenem Casera-Käse</i>	€ 15,00
Bocconcini di cervo in salmi con polenta taragna <i>Deer stew with buckwheat polenta</i> <i>Hirschgulasch mit Buchweizenpolenta</i>	€ 20,00
Guancialino di vitello cotto a bassa temperatura, riduzione al vino Sassella DOCG e polenta taragna <i>Veal cheek cooked at low temperature with Sassella DOCG wine sauce and buckwheat polenta</i> <i>Kalbsbacke bei niedriger Temperatur gekocht mit Sassella DOCG Weinsauce und Buchweizenpolenta</i>	€ 22,00
Costoletta di cervo scaloppata, erbe di montagna e polenta taragna <i>Deer chop with mountain herbs sauce and buckwheat polenta</i> <i>Hirschkotelett mit Bergkräuter und Buchweizenpolenta</i>	€ 28,00

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