



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*

€ 26,00

per persona - per person - pro Person

# Degustazione Valtellinese

## Typical menu - Typisches Menü

Petali di bresaola, cialda di parmigiano Dop 18 mesi, noci,  
pesca noce saltata al balsamico, rucola e formaggio cremoso di capra  
*Typical "Bresaola", parmesan wafer, walnuts, sauteed peach in balsamic  
vinegar, rocket and goat cheese mousse*  
*Typischer "Bresaola", Parmesanwaffel, Walnüsse,  
sautierter Pfirsich in Balsamico-Essig, Rucola 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*

€ 28,00

*per persona - per person - pro Person*

# Degustazione di Olly

## Olly's Steak experience

Filettino di cervo in carpaccio marinato al vino rosso di Valtellina  
con lamponi, erbe alpine, spinacino e finferli trifolati  
*Deer fillet carpaccio marinated with Valtellina red wine, raspberries,  
alpine herbs, baby spinach and sautéed Finferli mushrooms*  
*Hirschfilet-Carpaccio mariniert mit Valtellina Rotwein, Himbeeren,  
Alpenkräutern, Babyspinat und sautierten Pfifferlinge*

\*\*\*\*

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*

€ 45,00

*per persona - per person - pro Person*

# Gli antipasti

## Starters - Vorspeisen

Tagliere km0 con selezione di salumi dei produttori locali <i>Assortment of local cured meat</i> <i>Typische Aufschnitt-Teller</i>	€ 13,00
Tartare di manzo, cubetto di mango al pepe rosa e asparagi croccanti <i>Beef tartare, mango cube flavoured with pink pepper and crispy asparagus</i> <i>Rindertatar, Mangowürfel aromatisiert mit rosa Pfeffer und knusprigem Spargel</i>	€ 20,00
Petali di bresaola, cialda di parmigiano Dop 18 mesi, noci, pesca noce saltata al balsamico, rucola e formaggio cremoso di capra <i>Typical "Bresaola", parmesan wafer, walnuts, sauteed peach in balsamic vinegar,</i> <i>rocket and goat cheese mousse</i> <i>Typischer "Bresaola", Parmesanwaffel, Walnüsse, sautierter Pfirsich in Balsamico-Essig,</i> <i>Rucola und Ziegenkäsemousse</i>	€ 14,00
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>	€ 13,00
Filettino di cervo in carpaccio marinato al vino rosso di Valtellina con lamponi, erbe alpine, spinacino e finferli trifolati <i>Deer fillet carpaccio marinated with Valtellina red wine, raspberries, alpine herbs, baby spinach</i> <i>and sautéed Finferli mushrooms</i> <i>Hirschfilet-Carpaccio mariniert mit Valtellina Rotwein, Himbeeren, Alpenkräutern,</i> <i>Babyspinat und sautierten Pfifferlinge</i>	€ 20,00
Tartare di salmone al coltello, girella di zuccina marinata e frutti di bosco <i>Salmon tartare, marinated zucchini roll and wild berries</i> <i>Lachstatar, marinierte Zucchini-Rolle und Waldbeeren</i>	€ 18,00
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>	€ 13,00

# La pasta

## Pasta - Nudeln

Pappardelle di segale al ragù di cervo, erbe alpine e frutti di bosco disidratati <i>Rye noodles with deer sauce, alpine herbs and dehydrated wild berries</i> <i>Roggenbandnudeln mit Hirschragout, Bergkräutern und dehydrierten Waldbeeren</i>	€ 13,00
Paccheri saltati con burro di malga aromatizzato alla salvia, fonduta di Pecorino romano, pepe nero e crumble di guanciale <i>Paccheri with sage flavored butter, Pecorino cheese fondue, black pepper and bacon crumble</i> <i>Paccheri mit Salbeibutter, Pecorino-Käsefondue, schwarzem Pfeffer und Speck crumble</i>	€ 13,00
Tagliolini caserecci alla crema di tartufo nero e funghi porcini <i>Tagliolini pasta with mushrooms and truffle sauce</i> <i>Tagliolini Nudeln mit Steinpilzen und Trüffelsauce</i>	€ 15,00
Pizzoccheri della tradizione Valtellinese preparati con farina di grano saraceno km0 dell'azienda agricola "Il Grané" <i>Kind of buckwheat flour noodles with vegetables, cheese and melted butter</i> <i>Bandnudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse, Käse und Butter</i>	€ 14,00
Ravioli di grano saraceno fatti in casa al brasato di capriolo con crema alla mandorla e erba cipollina <i>Homemade buckwheat ravioli filled with venison ragout, served with almond sauce and chives</i> <i>Hausgemachte Buchweizen Ravioli gefüllt aus Hirschragout, serviert mit Mandelsauce und Schnittlauch</i>	€ 13,00
Manfrigole di polenta farcite con "Taroz" valtellinesi su vellutata di finferli <i>Polenta roll filled with cheese, green beans and potatoes on a Finferli mushrooms sauce</i> <i>Polenta-Rolle gefüllt aus Käse, grünen Bohnen und Kartoffeln mit Pfiffelingsauce</i>	€ 13,00

# 9 risotti

## Risotto

Risotto carnaroli al formaggio bitto con julienne di bresaola dell'artigiano € 14,00  
*Risotto with Bitto cheese and bresaola*  
*Risotto mit Bitto Käse und Bresaola*

Risotto carnaroli mantecato alle punte di asparagi con € 14,00  
burrata aromatizzata allo zafferano e petalo di salmone affumicato  
*Risotto with asparagus, saffron Burrata cheese and smoked salmon*  
*Risotto mit Spargel, Safran-Burrata-Käse und geräucherter Lachs*

Risotto carnaroli mantecato con funghi porcini trifolati € 14,00  
*Risotto with sautéed porcini mushrooms*  
*Risotto mit sautierte Steinpilze*

Risotto carnaroli, sciroppo al pino mugo, mirtilli della Valtellina, € 16,00  
sella di capriolo scaloppata e fiocchi di formaggio grotta della Latteria di Livigno  
*Risotto with mountain pine syrup, blueberries, sautéed venison and Grotta cheese flakes*  
*Risotto mit Latschenkiefer Sirup, Blaubeeren, sautierte Reh und Grotta-Käseflocken*

## Le zuppe

## Soups - Suppen

Minestrone di verdure con perle di grano saraceno € 8,00  
*Vegetable soup with buckwheat pearls*  
*Gemüsesuppe mit Buchweizenperlen*

Vellutata ai funghi porcini € 7,00  
*Cream of mushrooms soup*  
*Steinpilzcremesuppe*

Zuppa di cipolle con crostone di pane gratinato € 8,00  
*Onion soup with gratinated crouton*  
*Zwiebelsuppe mit gratiniertem Crouton*

# Steak House

## Second courses – Zweite Gänge

Costolette di agnello con burro aromatizzato al timo selvatico <i>Lamb ribs with wild thyme flavoured butter</i> <i>Lammrippen mit 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./ € 7,00
Filetto di manzo ai ferri 200gr <i>Grilled beef fillet 200gr</i> <i>Gegrillte Rinderfilet 200gr</i>	€ 26,00
Filetto di cavallo in veste tirolese con cipolle arrostitite e speck croccante 200gr <i>Grilled horse fillet with roasted onion and crispy bacon 200gr</i> <i>Gegrillte Pferdefilet mit mit gebratenen Zwiebeln und knusprigem Speck 200gr</i>	€ 28,00
Tagliata di manzo con rucola, parmigiano e burro al rosmarino <i>Sliced beef with rocket, parmesan and rosemary flavoured butter</i> <i>Geschnetzelte Rinder mit Rucola, Parmesan und Rosmarinbutter</i>	€ 25,00



# La polenta

## Polenta dishes- Polenta Gerichte

Quenelle di polenta taragna con trilogia di formaggi dei nostri produttori locali (Scimudin, Grotta e Casera) <i>Quenelle of buckwheat polenta with three kinds of local cheese (Scimudin, Grotta and Casera)</i> <i>Quenelle aus Buchweizenpolenta mit drei Käsesorten (Scimudin, Grotta und Casera)</i>	€ 14,00
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 aromatizzata al Gin 1816 di Livigno, bacche di ginepro, perle di ribes rossi e polenta taragna <i>Deer chop flavoured with 1816 Livigno Gin, juniper, red currants and buckwheat polenta</i> <i>Hirschkotelett aromatisiert mit 1816 Livigno Gin, Wacholder, Johannisbeeren und Buchweizenpolenta</i>	€ 28,00

# Contorni

## Sides- Beilagen

Funghi porcini trifolati <i>Sautéed porcini mushrooms</i> <i>Gebratene Steinpilze</i>	€ 8,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i> <i>Gemüse vom Grill</i>	€ 9,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i> <i>Gemischter Salat</i>	€ 6,00
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>	€ 6,00