



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

€ 15,00

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

€ 15,00

1-4-9

SORBETTO AL BRAULIO

Braulio sorbet

Brauliosorbet

€ 6,00

4-9

MENÙ COMPLETO/SET MENU

€ 30,00

per persona - per person - pro Person

Esperienza Vegana

Vegan experience

ROSETTINE DI CECI E VERDURE CON MAIONESE VEGANA AL CURRY

Plant-based balls with vegan curry mayonnaise

Vegane Bällchen mit veganer Curry-Mayonnaise

€ 16,00

1-5

TAGLIOLINI DI RISO E GRANO SARACENO

ALLA CREMA DI VERZA, PEPE NERO E AGLIO CON CHIPS DI PATATE

Rice and buckwheat tagliolini with cabbage cream, black pepper, garlic and crispy potatoes

Reis- und Buchweizen-Tagliolini mit Kohlcreme, schwarzem Pfeffer, Knoblauch und knusprige Kartoffeln

€ 18,00

6-9

TORTINO DI GRANO SARACENO CON MARMELLATA AI FRUTTI ROSSI

Buckwheat pie with red fruit jam

Buchweizenkuchen mit roter Fruchtmarmelade

€ 8,00

1

MENÙ COMPLETO/SET MENU

€ 39,00

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

MENÙ COMPLETO/SET MENU

€ 52,00

per persona - per person - pro Person

Gli antipasti

Starters - Vorspeisen

- LA NOSTRA MERENDA DA CONDIVIDERE - *TYPICAL STARTER TO SHARE* 1-6-7
Selezione di salumi dei produttori locali, tris di crostini di pane con paté di selvaggina, lardo nostrano e burro alle erbe, verdura di stagione in conserva e grissini alla segale fatti da noi
Assortment of local cured meat, three kinds of crouton with game pâté, local lard and herb butter, seasonal vegetables in vinegar and homemade rye breadsticks
Aufschnitt-Teller mit drei Sorten Croutons (Wildpastete, regionalem Schmalz und Kräuterbutter), Gemüse in Essig und hausgemachte Roggenbrotstangen
€ 20,00
- TARTARE DI ANGUS ALL'OLIO E.V.O CON CAPPERI, ACCIUGHE, CIPOLLA, 1-2-4
TUORLO D'UOVO E CROSTINI DI PANE CON BURRO MONTATO ALLE ERBE
Angus tartare with oil, capers, anchovies, onion, egg yolk and bread crouton with herbs butter
Angus Tartar mit Öl, Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Eigelb und Brotcrouton mit Kräuterbutter
€ 20,00
- CODE DI GAMBERI CROCCANTI OLIO, SALE E PEPE CON SALSA COCKTAIL 7-8-9
Crispy prawns tail with oil, salt and pepper on cocktail sauce
Knusprige Garnelenschwänze mit Öl, Salz und Pfeffer auf Cocktailsauce
€ 20,00
- 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
€ 15,00
- FILETTINO DI CERVO IN CARPACCIO MARINATO AL ROSSO DI VALTELLINA CON 6-7
SEDANO, FUNGHI PORCINI SOTT'OLIO E FIOCCHI DI PARMIGIANO DOP
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
€ 22,00
- SELEZIONE DEL CASARO CON FORMAGGI DELLA VALTELLINA E CONFETTURE 4
Assortment of local cheeses with homemade jam
Typische Käseteller mit hausgemachter Marmelade
€ 15,00

La pasta

Pasta - Nudeln

PAPPARDELLE DI SEGALE, RAGÙ DI CERVO ED ERBE ALPINE 1-2-6-9
Rye noodles with deer sauce and alpine herbs
Roggenbandnudeln mit Hirschragout und Bergkräutern
€ 15,00

TAGLIOLINI CASERECCI ALLA CREMA DI TARTUFO NERO E FUNGHI PORCINI 1-2-4
Tagliolini pasta with mushrooms and truffle sauce
Tagliolini Nudeln mit Steinpilzen und Trüffelsauce
€ 16,00

PIZZOCCHERI DELLA TRADIZIONE VALTELLINESE PREPARATI CON 1-4
FARINA DI GRANO SARACENO KMO 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 PASTA ALL'UOVO FATTI IN CASA RIPIENI DI OSSOBUCO 1-2-7-9
CON SALSA ALLO ZAFFERANO E FINFERLI
Homemade egg pasta Ravioli filled with "Ossobuco" on a saffron fondue and chanterelles
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ossobuco auf Safranfondue und Pfifferlingen
€ 18,00

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
€ 20,00

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

€ 16,00

RISOTTO CARNAROLI, MIRTILLI DELLA VALTELLINA, SCIROPPO AL PINO MUGO,
SCALOPPA DI CERVO ALLA GRIGLIA E FIOCCHI DI FORMAGGIO GROTTA DELLA LATTERIA

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

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

€ 18,00

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

€ 16,00

Le zuppe

Soups – Suppen

1-6

ZUPPA DI VERDURE

Vegetable soup

Gemüsesuppe

€ 9,00

VELLUTATA AI FUNGHI PORCINI CON CROSTINI DI PANE

Cream of mushrooms soup with crouton

Steinpilzcremesuppe mit Crouton

€ 10,00

ZUPPA DI CIPOLLE CON CROSTINI DI PANE

Onion soup with crouton

Zwiebelnsuppe mit Crouton

€ 10,00

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 250GR

Grilled beef fillet 250gr

Rinderfilet vom Grill 250gr

€ 32,00

FILETTO DI CAVALLO 250GR

Grilled horse fillet 250gr

Pferdefilet vom Grill 250gr

€ 32,00

COSTATA TOMAHAWK 1KG

Tomahawk Steak 1kg

€ 78,00



I NOSTRI TOPPING

Our topping - Unsere Saucen

FONDUTA DI GORGONZOLA € 2,50 Gorgonzola Fondue - Gorgonzola-Fondue	4
SALSA AL PEPE VERDE € 2,50 Green pepper sauce - Grüne Pfeffersauce	4
SALSA BERNESE € 2,50 Bernese sauce - Berner Sauce	4
GARNISH TIROLESE CON SPECK E CIPOLLA ARROSTITA € 2,50 Tyrolean garnish with Speck and roasted onion - Tiroler Beilage mit Speck Und Zwiebeln	4
SALSA ALL'AGLIO DOLCE E PREZZEMOLO € 2,50 Sweet garlic sauce with parsley - Süße Knoblauchsauce mit Petersilie	4
SALSA AGLI AROMI DI MONTAGNA € 2,50 Mountain herbs sauce - Bergkräuter Sauce	4
MAIONESE AL BASILICO € 2,50 Basil mayonnaise - Basilikum-Mayonnaise	2



I CONTORNI

Our Sides- Beilagen

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI € 15,00 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

TOMAHAWK DI CERVO 300GR CON BURRO DI MALGA E SALVIA 4
Deer tomahawk steak 300gr with sage flavoured butter
Hirsch Tomahawk-Steak 300gr mit Salbeibutter
€ 30,00

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
Geschnezelte Rinder mit Rucola, Parmesan und Rosmarinbutter
€ 26,00

La polenta - Polenta dishes- Gerichte

NIDO DI POLENTA TARAGNA CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI 4
Buckwheat polenta with Porcini mushrooms
Buchweizenpolenta mit Steinpilzen
€ 16,00

BOCCONCINI DI CERVO IN SALMÌ CON POLENTA TARAGNA 4-6-7-9
Deer stew with buckwheat polenta
Hirschgulasch mit Buchweizenpolenta
€ 24,00

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
€ 26,00