

*Menù Takeaway*



**La Baïta<sup>®</sup>  
Valtellinese**

Cucina della Valtellina a Seregno



[www.labaitavaltellinese.it](http://www.labaitavaltellinese.it)

## Bresaola, Slinzega e Salamet

Autentica bresaola artigianale della Valtellina,  
tenera slinzeghina di manzo lavorata a mano come  
da tradizione e salamet nostrano • 15

## Tagliere di formaggi del Casaro

Secoli e secoli di tradizione contadina racchiusi  
in un tris di formaggi Valtellinesi per eccellenza:  
Scimudin, Casera e Bitto • 9

## Pizzoccheri di Teglio

Disponibili anche senza glutine + 1,9

Pasta di grano saraceno che sposa patate,  
verze e formaggio filante.

Riceve infine una colata di burro fuso  
color nocciola aromatizzato all'aglio • 15



## Sciatt

Croccanti frittelle di farina e grano saraceno  
con cuore filante di formaggio e crosta dorata

a porzione • 11

## Luganega alla griglia

Salsicetta alla griglia • 14

## Costine al Lavècc

Il lavècc è una pentola in pietra ollare tipica della Valtellina.

Viene e veniva usato nelle baite sulla stufa a legna  
per le cotture lente come quella delle costine.

Seguiamo questa ricetta con le moderne tecnologie per avere  
una carne tenerissima che si scioglie in bocca.

Durante la cottura aromatizziamo con una miscela  
di erbe alpine aromatiche • 17

### *i nostri Contorni*

#### Polenta

Polenta con farina di mais  
e grano saraceno.

Condita con burro • 7

#### Polenta Taragna

L'autentica polenta dei nonni Valtellinesi,  
con farina di mais e grano saraceno.

Condita con tanto burro e formaggio filante • 10

#### Patate arrostiti

al forno • 6

#### Mix di verdure\*

saltate in padella • 6