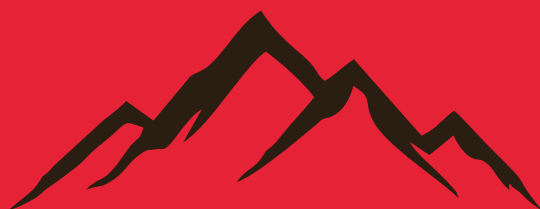


*Menù Valtellinesi
a prezzo fisso*

Validi per tutte le persone al tavolo



**La Baïta[®]
Valtellinese**

Cucina della Valtellina a Seregno

www.labaïtavaltellinese.it

Servizio e Coperto • 2€

Se hai intolleranze o allergie alimentari, chiedi l'elenco degli allergeni e i ricettari!

*Possono essere presenti prodotti surgelati o congelati. Tutti i prezzi esposti sono da intendere in Euro/€.

Menù fisso a 35€

Valido per tutte le persone al tavolo. Bevande escluse.

Antipasti

Bresaola, Slinzega e Salamet

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

Tagliere di formaggi del Casaro

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

Primi



Pizzoccheri di Teglio

Pasta di grano saraceno che sposa patate, verze e formaggio filante. Riceve infine una colata di burro fuso color nocciola aromatizzato all'aglio.

🌾 Disponibili anche senza glutine + 1,9

Secondi

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 • 15

Aggiungi la luganega + 7

Patate arrostiti

al forno

Luganega alla griglia

Salsicetta alla griglia

Polenta

Polenta con farina di mais e grano saraceno. Condita con burro

Aggiungi la Polenta Taragna + 1.5

Aggiungi gli Sciatt

a porzione + 11



Puoi richiedere il bis senza sovrapprezzo