

Menù



Cucina della Valtellina a Seregno

Servizio e Coperto • 2



www.labaitavaltellinese.it

Consigliato

Il nostro Menu' Valtellinese

Il menù è valido solo se scelto da tutti i commensali

Bresaola, slinzega e salamet
Tagliere di formaggi del Casaro

•
Pizzoccheri di Teglio

•
Costine al lavècc e
Luganega alla griglia

•
Polenta e patate arrostiti

Aggiungi la polenta Taragna + 1,50

a persona • 35 / bevande escluse

Puoi richiedere il bis senza sovrapprezzo



Vuoi aggiungere gli

Sciatt

al tuo menù?

a porzione • 11

Antipasti

Bresaola, Slinzega e Salamet

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

Allergeni: 12

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

Allergeni: 1, 7

Aggiungi il miele o le confetture + 2

Allergeni: 12

Sciatt

Croccanti frittelle di farina e grano saraceno con
cuore filante di formaggio e crosta dorata.
a porzione • 11



Allergeni: 1, 7

Tartare

Tartare di manzo con
funghi Porcini trifolati in casa • 15

Primi



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

Allergeni: 1, 7

Tagliatelle ai Porcini

Cremosissime tagliatelle fresche
ai funghi Porcini con la panna • 15

Allergeni: 1, 3, 7

Secondi



Spiedino di Tzigoïner

Autentico bastone in legno di abete lungo 57 cm!
Arrotoliamo prima qualche fettina di lardo
aromatizzato sul bastone che avvolgiamo a sua volta
con dello scamone di manzo. Sulla griglia la magia avviene:
il lardo si scioglie facendosi assorbire dalla car...
"scusa, corro a mangiarmene uno" • 17

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

Allergeni: 12

Tagliata di Black Angus 300 g

Tagliata di manzo, con rucola e scaglie di Grana Padano • 25

Aggiungi i funghi porcini trifolati in casa + 5

Allergeni: 1, 3, 7

Carne Salada

con rucola e Grana Padano • 13

Aggiungi i funghi porcini trifolati in casa + 5

Luganega alla griglia

Salsicetta alla griglia • 14

Bresaola

con rucola e Grana Padano • 13

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

Insalata e pomodori

• 5

Dolci

Preparati ogni giorno nella nostra cucina

Tiramisù • 6

Allergeni: 1, 3, 7

Crostata di grano saraceno ai mirtilli* • 6

Aggiungi il nostro gelato artigianale + 2

Allergeni: 1, 3, 7

fragole fresche con gelato artigianale • 6

Allergeni: 7

Gelato mantecato al Braulio • 7

Allergeni: 7, 12

Birre artigianali valtelinesi

🍷 *Testa di Malto*

Birrificio Legnone • Pils No Glutine

33 cl • 7

Milf Passion

Birrificio Legnone • Strong Ale

33 cl • 7

Allergeni: 1

Beverage

Acqua naturale • 75 cl • 3

Acqua frizzante • 75 cl • 3

Coca Cola • 33 cl • 4

Coca Cola Zero • 33 cl • 4

Fanta • 33 cl • 4

Sprite • 33 cl • 4

Tè al limone • 33 cl • 4

Tè alla pesca • 33 cl • 4

Amari, Liquori e Grappe

Braulio • 4,5

Braulio Riserva • 6

Caneda / Erbaiva • 4

Genepy • 4

Limoncello • 4

Grappa Bianca • 4,5

Grappa Riserva • 6

Liquore Melaverde • 4

Caffè

Caffè • 1,5

Caffè corretto • 2,5

Menù Bimbi • 14

Pasta al pomodoro

Allergeni: 1

Luganega alla griglia con patate arrostiti

Salsicetta alla griglia luganega da 400 g al forno

Allergeni: 1, 14

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure il nostro menu allergeni. *Possono essere presenti prodotti surgelati o congelati. Tutti i prezzi esposti sono da intendere in €/Euro.

Allergeni: 1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uova e derivati / 4. Pesce / 5. Arachidi e derivati / 6. Soia / 7. Latte e derivati / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo / 12. Anidride solforosa e soffiti / 13. Lupini / 14. Molluschi