



Cucina della Valtellina a Seregno

Il nostro menù Valtellinese

Il menù è valido solo se scelto da tutti i commensali

A persona • 37 / Bevande escluse

IL TAGLIERE DELLA BAITA

Allergeni: 12

FORMAGGI D'ALPEGGIO

Allergeni: 7

PIZZOCCHERI DI TEGLIO

Allergeni: 1, 7

COSTINE AL LAVÈCC

Allergeni: 12

LUGANEGA DI BORMIO

POLENTA DEI NONNI

Allergeni: 7

AGGIUNGI LA Polenta Taragna + 1,5

AGGIUNGI GLI Sciatt a porzione + 11

Allergeni: 1, 7

.....

Puoi richiedere il bis senza sovrapprezzo

Servizio e Coperto • 3

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.

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 solfati / 13. Lupini / 14. Molluschi

Antipasti di montagna

Piccoli assaggi che sanno di legna, pascoli e tradizione

SCIATT "CUORE CALDO"

Bocconi dorati di grano saraceno con anima filante di formaggio di valle • 11

Allergeni: 1; 7

IL TAGLIERE DELLA BAITA

Salumi artigianali valtellinesi, come una volta • 16

Allergeni: 12

FORMAGGI D'ALPEGGIO

Selezione di formaggi della Valtellina, sapori autentici di montagna • 9

Aggiungi il miele o le confetture + 2

Allergeni: 1; 7 / Allergeni: 12

TARTARE BOSCO E BRACI

Cartare di manzo con porcini trifolati e profumi di sottobosco • 15

Allergeni: 12

UOVO DEL BOSCO

Uovo biologico su nuvola di purè e crumble croccante di castagne • 11

Allergeni: 1; 3; 7; 8

TARTARE DELLE ALPI

Manzo battuto al coltello con midollo ed erbe spontanee • 13

Allergeni: 1; 4; 6

.....

Primi della Baita

Ricette che scaldano il cuore prima ancora dello stomaco

I VERI PIZZOCCHERI DI TEGLIO

Grano saraceno, patate, verza e formaggi fusi nel burro dorato all'aglio • 15

 Disponibili anche senza glutine + 1,9

Allergeni: 1; 7

TAGLIATELLE DEL SOTTOBOSCO

Tagliatelle fresche avvolte da funghi porcini e funghi di montagna • 17

Allergeni: 1; 3

TAGLIATELLE DI CORTILE

Ragù bianco delicato di carni bianche e aromi alpini • 14

Allergeni: 1; 3; 7; 9

Secondi rustici

Cotture lente, profumi intensi, sapori veri

SPIEDINO DEL BOSCAIOLO: TZIGONER

Scamone di manzo avvolto nel lardo, arrostito sul bastone • 18

COSTINE DELLA BAITA

Costine cotte lentamente nel lavècc con erbe di montagna • 16

Allergeni: 12

GUANCIA DELLA DOMENICA

Guancia di vitello brasata al vino rosso con purè vellutato • 22

Allergeni: 1; 7; 9

LUGANEGA DI BORMIO

Salsiccia valtellinese grigliata, semplice e sincera • 14

.....

Contorni di casa

Da condividere, come in una vera tavolata di montagna

POLENTA DEI NONNI

Mais e grano saraceno con burro fuso e formaggio • 7

Allergeni: 7

POLENTA TARAGNA

Polenta al forno con formaggi d'alpeggio filanti • 10

Allergeni: 7

POLENTA TARTUFO E FUNGHI

Polenta calda servita con funghi saltati al tartufo: calda, morbida e rustica • 11

Allergeni: 7

PURÈ CLASSICO

Morbido, cremoso, comfort food assoluto • 6

Allergeni: 7

PURÈ D'ALPE

Porcini saltati e salsa fondo bruno • 10

Allergeni: 1; 7; 9

PATATE DELLA STUFA

Patate arrosto dorate e croccanti 6

Dolci artigianali

TIRAMISÙ DELLA NONNA

Il grande classico, fatto come in famiglia • 7

Allergeni: 1; 3; 7

CROSTATA DEL BOSCO

Grano saraceno e mirtilli*, sapore autentico di montagna • 7

Aggiungi il nostro gelato artigianale + 2

Allergeni: 1; 3; 7

FRAGOLE IN FESTA

Fragole fresche con gelato artigianale • 6

Allergeni: 7

GELATO AL BRAULIO

Gelato mantecato con il celebre amaro alpino • 8

Allergeni: 7; 12

.....

Birre artigianali valtellinesi

TESTA DI MALTO

Birrificio Legnone • Pils No Glutine • 7

MILF PASSION

Birrificio Legnone • Strong Ale • 7

Allergeni: 1

.....

Amari, Liquori e Grappe

Braulio • 4,5

Braulio Riserva • 6

Taneda / Erbaiva • 4

Genepy • 4

Grappa Bianca • 4,5

Grappa Riserva • 6

Liquore Melaverde • 4

Tisane della Baita

"Viropa" Tisana della montagna • 4

"Viropa" finocchio Bio • 4

"Viropa" Zenzero Bio • 4

"Viropa" Camomilla Bio • 4

.....

Menù Bimbi • 14

PASTA AL POMODORO

Allergeni: 1

LUGANEGA ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTITE

Salsicetta alla griglia luganega da 400 g al forno

Allergeni: 1, 14

Come potresti mangiare Valtellinese senza bere un buon vino?

NON HAI FINITO LA BOTTIGLIA? PORTALA A CASA!

Diritto di tappa Porta la tua bottiglia da casa, serviremo il tuo vino al tavolo • 18 a bottiglia

.....

Vini al calice



"ROSSO DI VALTELLINA", PLOZZA

Calice per astemi • 7

Calice per bevitori professionisti • 11

"INFERNO", NINO NEGRI

Calice per astemi • 9

Calice per bevitori professionisti • 13



"NEBBIOLI" ALPI RETICHE, BALGERA

Calice per astemi • 6

Calice per bevitori professionisti • 10

PROSECCO BRUT TREVISO DOC "TENUTA LA MAREDANA", VALDO

Calice per astemi • 6

LUGANA "I FRATI", CA' DEI FRATI

Calice per astemi • 7

Calice per bevitori professionisti • 11

.....

Vini in bottiglia



Rossi

Mezza

"NEBBIOLI". Alpi Retiche, Balgera • 22

"INFERNO". Nino Negri • 29

"ROSSO DI VALTELLINA". Plozza • 24

"SASSELLA RISERVA". Plozza • 33

"SFORZATO DI VALTELLINA". Plozza • 55

SASSELLA "SOMMAROVINA". Mamete Prevostini • 42

SFORZATO "CORTE DI CAMA". Mamete Prevostini • 59

VALTELLINA SUPERIORE "PRESTIGIO". Triacca • 42

VALTELLINA SUPERIORE "SO" GRUMELLO. I Vitari • 49

VALTELLINA SUPERIORE RISERVA DOCG "MURUNE'E". Ascesa • 41

ROSSO DI VALTELLINA "SANTARITA". Mamete Prevostini • 29

ROSSO DI VALTELLINA. Ascesa • 26

VALTELLINA SUPERIORE "SOL". Barbacan • 39

SFORZATO DELLA VALTELLINA "5 STELLE". Nino Negri • 97

Bianchi

LUGANA "I FRATI". Ca' dei frati • 24

Bollicine

PROSECCO BRUT TREVISO DOC "TENUTA LA MAREDANA". Valdo • 23

FRANCIACORTA "SATÈN '61". Berlucchi • 39

FRANCIACORTA "CUVÉE PRESTIGE". Ca' del Bosco • 42

.....

Vin brûlé della Baita

"Viropa" Vin brûlé • 4