

Le carni al Jospèr

Il fuoco che fa la differenza

Cotte nel forno a carbone: temperature altissime, affumicatura naturale e succosità perfetta.

COS'È IL JOSPER?

È un forno a carbone di montagna che unisce griglia e forno.

Cuoce a oltre 400°, sigilla i succhi e dona alla carne un aroma affumicato inconfondibile.



FIorentina

Taglio nobile, cotto sul carbone per un gusto profondo • 7 / hg

COSTATA

Marezzata, succosa, con affumicatura naturale di legna • 6 / hg

GRIGLIATA DELLA BAITA

Consigliata per due persone

Cotta al carbone, ricca e rustica, fatta per stare insieme e condividere • 55

GALLETTO RUSPANTE

Cotto alla brace, croccante fuori e succoso dentro • 17

TAGLIATA DI MANZO

Tenera, saporita, sapore di bosco • 24

Aggiungi in più **RUCOLA E GRANA PADANO** • +3

Allergeni: 7

Aggiungi in più **PORCINI TRIFOLATI** • +5

Tutte le carni al Jospèr sono servite con le nostre

PATATE DELLA STUFA

Patate arrostiti dorate e croccanti

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.

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 • 11

Aggiungi il miele o le confetture + 2

Allergeni: 7 / Allergeni: 12

UOVO DEL BOSCO

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

Allergeni: 1; 3; 7; 8

Consigliato

TARTARE DELLE ALPI

Manzo battuto al coltello con midollo ed erbe spontanee • 15

Allergeni: 1; 4; 6

.....

Primi della Baita

Ricette che scaldano il cuore prima ancora dello stomaco

 Disponibili anche senza glutine + 1,9

Consigliato

I VERI PIZZOCCHERI DI TEGLIO

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

Allergeni: 1; 7

TAGLIATELLE DEL SOTTOBOSCO

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

Allergeni: 1; 3

GNOCCHI DI CORTILE

Morbidi gnocchi di patate con ragù delicato di carni bianche e aromi alpini • 14

Allergeni: 1; 3; 7; 9

RISOTTO AL SALTO, ORO DELLA ALPI

Riso allo zafferano croccante, vellutata di Bitto, porri selvatici e demi-glace • 15

Allergeni: 1; 7; 9

Secondi rustici

Cotture lente, profumi intensi, sapori veri

SPIEDINO DEL BOSCAIOLO: TZIGOINER

Scamone di manzo avvolto nel lardo, arrostito sul bastone • 19

COSTINE DELLA BAITA

Costine cotte lentamente nel lavècc con erbe di montagna • 17

Allergeni: 12

Consigliate

GUANCIA DELLA DOMENICA

Guancia di vitello brasata al vino rosso con purè • 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 • 7

Allergeni: 7

POLENTA TARAGNA

Poenta con formaggi d'alpeggio filanti • 9

Allergeni: 7

PURÈ CLASSICO

Morbido, cremoso, comfort food assoluto • 6

Allergeni: 7

Aggiungi in più

PORCINI TRIFOLATI • 5

Allergeni: 7

PATATE DELLA STUFA

Patate arrostitite dorate e croccanti • 6

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 solfiti / 13. Lupini / 14. Molluschi

Dolci artigianali

TORTA DI MELE DELLA BAITA

Soffice e profumata, ispirata ai sapori di montagna • 7

Allergeni: 1; 3; 7

CROSTATA DEL BOSCO

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

... CON GELATO FIOR DI LATTE

Servita con una pallina di gelato + 2

Allergeni: 1; 3; 7

GELATO CON FRAGOLE

fresco e delicato, perfetto a fine pasto • 6

Allergeni: 7

GELATO AL BRÄULIO

Dal gusto aromatico e tipico della tradizione alpina • 8

Allergeni: 7; 12

TIRAMISÙ DELLA CASA

Savoiardi, crema al mascarpone e caffè, secondo la nostra ricetta tradizionale • 7

Allergeni: 1; 3; 7

Abbinamenti consigliati

DOLCE DI MONTAGNA e SUCCO DI MELE ALPINE

degustazione per due

Due dolci a scelta accompagnati da succo di mele di montagna • 15

.....

Birre artigianali valtellinesi

TESTA DI MALTO

Birrificio Legnone • Pils No Glutine • 7

MILF PASSION

Birrificio Legnone • Strong Ale • 7

Allergeni: 1

.....

Menù Bimbi • 14

PASTA AL POMODORO

Allergeni: 1

LUGANEGA ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTITE

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 Braci della Baita

Il menù è valido solo se scelto da tutti i commensali. Puoi richiedere il bis senza sovrapprezzo.

1 persona • 39 / Bevande escluse

ANTIPASTI MISTI DELLA CASA

Salumi artigianali valtellinesi, come una volta.

Selezione di formaggi d'alpeggio, sapori autentici di montagna.

Allergeni: 12

GRIGLIATA DELLA BAITA

Tagliata, costine e salsiccia valtellinese al carbone: ricca, rustica, da condividere.

PURÈ CLASSICO

Allergeni: 7

PATATE DELLA STUFA

AGGIUNGI GLI SCIATT
"CUORE CALDO" • 6

Allergeni: 1, 7

.....

Menù Valtellinese

Il menù è valido solo se scelto da tutti i commensali. Puoi richiedere il bis senza sovrapprezzo.

1 persona • 37 / Bevande escluse

ANTIPASTI MISTI DELLA CASA

Salumi artigianali valtellinesi e selezione di formaggi d'alpeggio.

Allergeni: 12

Bis di primi

PIZZOCCHERI DI TEGLIO

Allergeni: 7

TAGLIATELLE PORCINI E FUNGHI DI SOTTOBOSCO

Allergeni: 1, 7

Bis di secondi

COSTINE DELLA BAITA

Allergeni: 1, 3

LUGANEGA DI BORMIO

Allergeni: 12

POLENTA DEI NONNI

Allergeni: 7

AGGIUNGI GLI SCIATT
"CUORE CALDO" • 6

Allergeni: 1, 7

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 solfiti / 13. Lupini / 14. Molluschi