

*“Mòves, de prescia”*

## LA SOSTA VELOCE • 12

*Comprende*

1 PIATTO (PRIMO O SECONDO)  
+ ACQUA + CAFFÈ

*“Sta sù de doss”*

## MEZZOGIORNO IN BAITA • 16

*Comprende*

PRIMO + SECONDO + CONTORNO  
+ ACQUA + CAFFÈ

*“Cun calma, adasi adasi”*

## LA TAVOLATA IN BAITA • 22

*Comprende*

ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO  
+ ACQUA + CAFFÈ

*“El te 'mpiss”*

## SPECIALE DEL GIORNO • 21

*Comprende* ACQUA e CAFFÈ

*A scelta*

 RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Riso allo zafferano, con tenero cervo brasato al vino rosso, sapori della tradizione alpina.

Allergeni: Latte (7), Solfiti (12)

*oppure*

 CERVO IN SALMÌ

Spezzatino di carne marinata, cotta a fuoco lento, con polenta dei nonni e lenticchie in umido.

Allergeni: Solfiti (12)

## PER COMINCIARE, LA TRADIZIONE

 TAGLIERE DI SALUMI • 16  
Salumi artigianali valtellinesi, come una volta.

Allergeni: Solfiti (12)

 FORMAGGI D'ALPEGGIO • 14  
Selezione di formaggi della Valtellina con le nostre confetture e miele.

Allergeni: Latte (7), Solfiti (12)

SCIATT “CUORE CALDO” • 11  
Frittelle di grano saraceno con cuore filante di formaggio di valle.

Allergeni: Glutine (1), Latte (7)

 TOMINO CALDO CON CONFETTURA DI FICHI • 13  
Tomino fuso servito caldo con dolce confettura di fichi.

Allergeni: Latte (7)

## I PRIMI SEMPRE IN TAVOLA

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA  
Grano saraceno, patate, verza e formaggi fusi nel burro dorato all'aglio.

Allergeni: Glutine (1), Latte (7)

TAGLIATELLE DEL SOTTOBOSCO  
Tagliatelle fresche con funghi porcini e funghi di montagna.

Allergeni: Glutine (1), Uova (3)

GNOCCHI DI CORTILE  
Morbidi gnocchi di patate con ragù delicato di carni bianche e aromi alpini.

Allergeni: Glutine (1), Uova (3), Latte (7), Sedano (9)

LO SPAGHETTORO DI VERRIGNI  
Pasta trafilata in oro, pomodoro e basilico fresco. La semplicità più preziosa che c'è.

Allergeni: Glutine (1)

## I SECONDI DI MONTAGNA

LUGANEGA DI BORMIO ALLA GRIGLIA  
Salsiccia valtellinese grigliata, semplice e sincera, con polenta.  
Con le nostre patate al forno.

Allergeni: Latte (7), Solfiti (12)

TAGLIATA DI MANZO  
Cotta sulla griglia, con rucola e scaglie di Grana Padano.  
Con le nostre patate al forno.

Allergeni: Latte (7)

COSTINE DELLA BAITA  
Costine cotte lentamente nel lavècc con erbe di montagna.  
Con le nostre patate al forno.

Allergeni: Solfiti (12)

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA  
Bresaola valtellinese, rucola fresca e scaglie di Grana Padano.

Allergeni: Latte (7), Solfiti (12)

GALLETTO RUSPANTE  
Cotto sulla griglia, croccante fuori e succoso dentro, con purè.

Allergeni: Latte (7), Solfiti (12)

UOVA AL TEGAMINO E POLENTA  
Uovo biologico con polenta.

Allergeni: Uova (3), Latte (7)

LENTICCHIE E POLENTA  
Lenticchie in umido con polenta calda dei nonni.

Allergeni: Latte (7)

Come potresti mangiare Valtellinese senza bere un buon VINO ROSSO?

*Vini al calice* • 5€

Chiedi la disponibilità al personale

*Caraffa Valtellinese* • 5€ a persona

Portiamo VINO DELLA BAITA a volontà!



*Vino del pranzo* • 15€

ROSSO DI VALTELLINA • PLOZZA

Bottiglia di Nebbiolo delle Alpi Retiche  
Solo a pranzo, a prezzo speciale

## CONTORNI • 5

POLENTA DEI NONNI  
PATATE DELLA STUFA  
INSALATA MISTA  
LENTICCHIE IN UMIDO  
PURÈ CLASSICO

Allergeni: Latte (7)

## DOLCI DELLA BAITA • 5

TORTA DEL GIORNO  
Chiedi al personale.

Allergeni: Variabili

CROSTATA GRANO SARACENO E MIRTILLI  
Sapore autentico di montagna.

Allergeni: Glutine (1), Uova (3), Latte (7)

GELATO CON FRAGOLE

Allergeni: Latte (7)

## BIRRE *alla spina*

CHIARA • 6  
Krombacher - Pils • 40 cl



ROSSA • 7  
Rhenania • 40 cl