

“Mòves, de prescia”

LA SOSTA VELOCE • 12

Comprende

1 PIATTO (PRIMO O SECONDO)
+ ACQUA + CAFFÈ

“Sta sii 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)

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

GAMBERO ROSSO

ROSSA • 7
Rhenania • 40 cl



Come potresti mangiare
Valtellinese senza bere
un buon VINO ROSSO?

Vini al calice • 5€
Chiedi la disponibilità al personale



Vino del pranzo • 15€
ROSSO DI VALTELLINA • PLOZZA
Bottiglia di Nebbiolo delle Alpi Retiche
Solo a pranzo, a prezzo speciale