

ACQUA, CAFFÈ E COPERTO COMPRESI

“Mòves, de prescia”

LA SOSTA
VELOCE • 14

Comprende

1 PIATTO (PRIMO o SECONDO)

“Sta sù de doss”

MEZZOGIORNO
IN BAITA • 19

Comprende

PRIMO + SECONDO

AGGIUNGI
IL VINO

CALICE • 5

Rosso di Valtellina, Plozza

VINO SFUSO:

Quartino • 9 / Mezzo Litro • 13 / 1 Litro • 18

“El te ’mpiss”

SPECIALE DEL
GIORNO

UN PIATTO DI STAGIONE FUORI MENÙ

Hai già chiesto qual è la proposta
fuori menù di oggi?

PER COMINCIARE, LA TRADIZIONE

SCIATT “CUORE CALDO” • 11 *Da condividere*

Bocconi dorati di grano saraceno con anima filante di formaggio di valle.

Allergeni: 1; 7

 IL TAGLIERE DI SALUMI • 18 *Da condividere*

Salumi artigianali valtellinesi, come una volta.

Allergeni: 12

 FORMAGGI D’ALPEGGIO • 14 *Da condividere*

Selezione di formaggi della Valtellina con le nostre confetture e miele.

Allergeni: 7; 12

 UOVO DEL BOSCO • 11

Uovo biologico su polenta e crumble croccante di castagne.

Allergeni: 3; 7; 8; 9 / Allergeni: 1 (Salsa Fondo bruno)

 TARTARE DELLE ALPI • 15

Manzo battuto al coltello con la nostra salsa ed erbe spontanee.

Allergeni: 4 / Allergeni: 1 (Salsa Worcestershire)

I PRIMI SEMPRE IN TAVOLA Disponibili anche
senza glutine + 1,9

I VERI PIZZOCCHERI DI TEGLIO

Grano saraceno, patate, verza e formaggi fusi nel burro dorato all’aglio.

Allergeni: 1; 7

TAGLIATELLE DEL SOTTOBOSCO

Tagliatelle fresche avvolte da funghi porcini e funghi di montagna.

Allergeni: 1; 3; 7

GNOCCHI DI CORTILE

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

Allergeni: 1; 3; 7; 9

RISOTTO GIALLO D'ALPEGGIO

Cremoso risotto allo zafferano, profumato con erbe aromatiche.

Allergeni: 7; 9

 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)

POLLO ALLA CACCIATORA

Pollo brasato lentamente con funghi di bosco, olive e

un tocco di vino rosso, servito su assaggio di polenta.

Allergeni: Sedano (9), Solfiti (12)

Consigliato

CASSUOLA “D’INVERNO”

Costine, verza e salsiccia valtellinese cotte lentamente.

Allergeni: Latte (7), Sedano (9), Solfiti (12)

 CONTORNI DI CASA

POLENTA DEI NONNI • 7

Mais e grano saraceno con burro fuso.

Allergeni: 7

POLENTA TARAGNA • 9

Polenta con formaggi d’alpeggio filanti.

Allergeni: 7

POLENTA CON ZOLA • 10

Polenta filante con gorgonzola di montagna.

Allergeni: 7

INSALATA DI CAVOLO VIOLA E CAROTE • 6

Fresca e croccante, un tocco di colore alla tavola di montagna.

PATATE DELLA STUFA • 6

Patate arrostiti dorate e croccanti.

BIRRE *alla spina*

CHIARA • 6

Krombacher - Pils • 40 cl

GAMBERO ROSSO

ROSSA • 7

Rhenania • 40 cl

Lista
VINI

