

Menù Valtellinese

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



ANTIPASTI MISTI DELLA CASA

Salumi artigianali valtellinesi e selezione di formaggi d'alpeggio

Allergeni: 12

Bis di primi

PIZZOCCHERI DI TEGLIO

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

Allergeni: 1; 7

TAGLIATELLE PORCINI E FUNGHI DI SOTTOBOSCO

Tagliatelle fresche avvolte da funghi porcini e funghi di montagna

Allergeni: 1; 3; 7

Bis di secondi



GRIGLIATA MISTA CON COSTINE E LUGANEGA

Costine cotte lentamente nel lavècc con erbe di montagna, insieme alla salsiccia valtellinese grigliata, semplice e sincera



POLENTA DEI NONNI

Mais e grano saraceno con burro fuso

Allergeni: 7

1 persona • 39 / Bevande escluse

Aggiungi gli **SCIATT "CUORE CALDO" • 6**

Allergeni: 1, 7

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. *Consigliato per due persone* • 18

Allergeni: 12



FORMAGGI D'ALPEGGIO

Selezione di formaggi della Valtellina con le nostre confetture e miele • 14

Allergeni: 7; 12



UOVO DEL BOSCO

Uovo biologico su polenta e crumble croccante di castagne • 11

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

Consigliato

TARTARE DELLE ALPI

Manzo battuto al coltello con la nostra salsa ed erbe spontanee • 15

Allergeni: 4 / Allergeni: 1 (Salsa Worcestershire)

.....

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; 7

GNOCCHI DI CORTILE

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

Allergeni: 1; 3; 7; 9

RISOTTO DORATO DI MONTAGNA

Riso allo zafferano, con tenero cervo brasato al vino rosso, sapori della tradizione alpina • 18

Allergeni: 1; 7; 9; 12

Piatto unico



CASSUOLA "D'INVERNO"

Maiale e verza con salsiccia valtellinese, cotti a lungo • 19

Allergeni: 7; 9; 12

Secondi rustici

Cotture lente, profumi intensi, sapori veri

SPIEDINO DEL BOSCAIOLO: TZIGOINER

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

Allergeni: 1; 7

GRIGLIATA MISTA CON COSTINE E LUGANEGA

Costine cotte lentamente nel lavècc con erbe di montagna, insieme alla salsiccia valtellinese grigliata, semplice e sincera • 19

Consigliato

GUANCIA DELLA DOMENICA

Guancia di vitello brasata al vino rosso, servita su polenta • 22

Allergeni: 1; 9; 12

CERVO IN SALMÌ DELLA VALLE

Cervo cotto lentamente nel vino rosso con spezie di montagna, servito su polenta • 22

Allergeni: 1; 9; 12

POLLO ALLA CACCIATORA

Pollo brasato lentamente con funghi di bosco, olive e un tocco di vino rosso, servito su polenta • 19

Allergeni: 9; 12

FIORENTINA AL JOSPER

Taglio nobile, cotto sul carbone per un gusto profondo. *Consigliata per due persone* • 58

La polenta servita con i secondi è una porzione di accompagnamento inclusa nel piatto.

.....

Le Polente

Il cuore delle tavole di montagna

POLENTA DEI NONNI

Mais e grano saraceno con burro fuso • 7

Allergeni: 7

POLENTA DEI NONNI CON I PORCINI

Polenta dei nonni arricchita con porcini trifolati • 12

Allergeni: 7

POLENTA TARAGNA

Polenta con formaggi d'alpeggio filanti • 9

Allergeni: 7

POLENTA CON ZOLA

Polenta filante con gorgonzola di montagna • 10

Allergeni: 7

Contorni di casa

Da condividere, come in una vera tavolata di montagna

INSALATA DI CAVOLO VIOLA E CAROTE

Fresca e croccante, un tocco di colore alla tavola di montagna • 6

PATATE DELLA STUFA

Patate arrostiti dorate e croccanti • 6

Dolci artigianali



Dal gusto aromatico e tipico della tradizione alpina • 8

Allergeni: 7; 12

COPPA DI FRAGOLE

Fragole fresche di stagione, semplici e genuine • 7

COPPA DI LAMPONI

Lamponi freschi di stagione, dolci e leggermente aciduli • 7

COPPA DI MIRTILLI

Mirtilli freschi di montagna, sapore autentico del bosco • 7

Su ogni coppa puoi aggiungere il **GELATO FIOR DI LATTE** +2

Allergeni: 7

TORTA DEL GIORNO

Chiedi al nostro staff la proposta fresca di giornata • 7

Allergeni: 1; 3; 7

CROSTATA DEL BOSCO

Grano saraceno e frutti di bosco*, sapore autentico di montagna • 7

Allergeni: 1; 3; 7

TARTELLETTA AI FRUTTI DI BOSCO

frolla friabile con fragoline, mirtilli e lamponi, per chiudere il pasto con i sapori del bosco • 7

Allergeni: 1; 3; 7

.....

Birra alla spina

GAMBERO ROSSO
Krombacher

CHIARA

Pils • 40 cl • 6

Allergeni: 1

ROSSA

Rhenania • 40 cl • 7

Allergeni: 1

PANACHÉ

Birra e Gassosa • 40 cl • 6

Allergeni: 1

Birre artigianali valtellinesi

TESTA DI MALTO

Birrificio Legnone • Pils No Glutine • 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