Menù Valtellinese

Il menù è valido solo se scelto da tutti i commensali.

Puoi richiedere il bis senza sovraprezzo!

IL TAGLIERE DELLA BAITA

Salumi artigianali valtellinesi

Allergeni: Glutine

Bis di primi

PIZZOCCHERI DI TEGLIO

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

Allergeni: Glutine, Latte e derivati

TAGLIATELLE PORCINI E FUNGHI DI SOTTOBOSCO

Tagliatelle fresche avvolte da funghi porcini e funghi di montagna

Allergeni: Glutine, Uova, Latte e derivati

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: Latte e derivati

A soli 39 a persona / Bevande escluse

Il valore reale alla carta è di ~~67€~~

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

Allergeni: Glutine, Latte e derivati

*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: Glutine, Latte

IL TAGLIERE DELLA BAITA

Salumi artigianali valtellinesi, come una volta. *Consigliato per due persone* • 18

Allergeni: Solfiti

FORMAGGI D'ALPEGGIO

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

Aggiungi il miele allo zafferano + 6

Allergeni: Latte, Solfiti

Consigliato

TARTARE DELLE ALPI

Manzo battuto al coltello con midollo ed erbe spontanee • 15

Allergeni: Pesce, Glutine (Salsa Worcestershire)

UOVO DEL BOSCO

Uovo biologico su polenta e crumble croccante di castagne • 12

Allergeni: Latte, Frutta a guscio, Sedano / Allergeni: Glutine (Salsa Fondo bruno)

Primi della Baita

Ricette che scaldano il cuore prima ancora dello stomaco

Disponibili anche senza glutine + 2

Consigliato

I VERI PIZZOCCHERI DI TEGLIO

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

Allergeni: Glutine, Latte

TAGLIATELLE DEL SOTTOBOSCO

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

Allergeni: Glutine, Uova, Latte

GNOCCHETTI CHIAVENNASCHI

Annegati nel burro fuso e nel formaggio filante, con una sferzata finale di salvia e aglio • 15

Allergeni: Glutine; Uova; Latte e derivati.

RISOTTO DORATO DI MONTAGNA

Riso allo zafferano, con tenero cervo brasato al vino rosso, sapori della tradizione alpina • 22

Allergeni: Glutine, Latte, Sedano, Solfiti

Secondi rustici

Cotture lente, profumi intensi, sapori veri

SPIEDINO DEL BOSCAIOLO: TZIGOINER

Fettine di manzo avvolto nel lardo infilzata allo spiedo e cotta sulla fiamma, arrostito sul bastone • 19

Allergeni: Glutine, Latte

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: Glutine, Sedano, Solfiti

CERVO IN SALMÌ DELLA VALLE

Cervo cotto lentamente nel vino rosso con spezie di montagna, servito su polenta • 23

Allergeni: Glutine, Sedano, Solfiti

TAGLIATA DEL PASTORE

Black Angus cotto alla brace, con rosmarino, scaglie di Grana Padano e patate al forno • 23

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

Le Polente

Il cuore delle tavole di montagna

Allergeni: Latte e derivati

POLENTA DEI NONNI

Mais e grano saraceno, mantecato con burro fuso • 7

POLENTA TARAGNA

Polenta con formaggi d'alpeggio filanti • 9

POLENTA DEI NONNI CON I PORCINI

Polenta dei nonni arricchita con porcini trifolati • 12

POLENTA CONCIA *"Uncia"*

Polenta con burro fuso, colatura d'aglio, salvia e formaggio d'alpeggio filante • 12

Contorni di casa

Da condividere, come in una vera tavolata di montagna

INSALATA MISTA

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

PATATE DELLA STUFA

Patate arrostite dorate e croccanti • 6

VERDURE DELL'ORTO

Pomodori ramati, zucchine, melanzane, peperoni, olive e basilico • 7

Dolci artigianali

GELATO AL BRÀULIO

Dal gusto aromatico e tipico della tradizione alpina • 8

Allergeni: Latte, Solfiti

COPPA DI FRUTTA FRESCA • 7

A scelta tra: Fragole o Lamponi o Mirtilli, sapore autentico del bosco

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

Allergeni: Latte e derivati

TORTA DEL GIORNO

Chiedi al nostro staff la proposta fresca di giornata • 7

Allergeni: Glutine, Uova, Latte e derivati

CROSTATA DEL BOSCO

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

Allergeni: Glutine, Uova, Latte e derivati

TARTELLETTA AI FRUTTI DI BOSCO

Frolla friabile con fragoline, mirtilli e lamponi, per chiudere il pasto con i sapori del bosco • 8

Allergeni: Glutine, Uova, Latte e derivati

Birra alla spina

GAMBERO ROSSO
Krombacher

Allergeni: Cereali contenenti glutine

CHIARA

Pils • 40 cl • 6

ROSSA

Rhenania • 40 cl • 7

PANACHÉ

Birra e Gassosa • 40 cl • 6

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.*