



# IL MENÚ

“LA CUCINA DI PER SÉ È SCIENZA  
STA AL CUOCO FARLA DIVENTARE ARTE”

*Gualtiero Marchesi*

*“Ci auguriamo di soddisfare al meglio  
le vostre papille gustative  
e di lasciarvi un piacevole ricordo  
dell’esperienza trascorsa al nostro ristorante”*

*Stefano e Francesca*



VEGETARIANO

---

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

Alcuni alimenti potrebbero essere conservati sotto freddo intenso per preservarne la migliore qualità.

Tutto il pesce servito crudo o solo scottato, viene da noi abbattuto e conservato a norma di legge.

## IL SERVIZIO E IL COPERTO SONO INCLUSI NEL PREZZO

---

### GLI ANTIPASTI

---

#### Sciatt su letto di insalata verde

*Sciatt (fried cheese ball with buckwheat) with green salad*

Sciatt (gebratener Käse Ball mit Buchweizen) mit grünen Salat

#### Bresaola della Valtellina (Salumificio Sosio)

*Bresaola (sliced dried beef) of Valtellina*

Veltliner Bresaola (getrocknetes Rindfleisch)

#### Terrina scomposta di verdure in crema con vellutata al mascarpone e crostini di pane alla segale e uvetta

*Vegetable terrine with mascarpone cream and rye and raisins bread croutons*

Gemüseterrine mit Mascarponecreme und Roggen- und Rosinenbrotcroutons

#### Baccalà alla vaniglia, crema di polenta gialla e pane croccante allo zafferano

*Vanilla cod, yellow polenta cream and saffron crusty bread*

Vanillestockfisch, gelbe Polentacreme und krustiges Safranbrot

#### Fantasia di salumi su pietra

*Mixed sliced salami*

Gemischter Aufschnitt

#### Culatello rustico con grissini fatti in casa

*Culatello with breadsticks*

Culatello mit Brotstäbchen

#### Crostone di polenta con funghi porcini e fonduta di formaggio d'alpe

*Polenta crostone with mushrooms and cheese fondue*

Polenta-Crostone mit Steinpilzer und Käse-Fondue

#### Carne di manzo tagliata al coltello con sfera croccante saporita

*Beef beat with a tasty crunchy ball (which contains the classic tartare condiments)*

Rinds-Tartare mit einer knusprigen Kugel (welche die klassischen Tartaregewürze enthält)

#### Crème brûlée al foie gras con marmellata di cipolle e arance e pan brioche fatto in casa

*Crème brûlée with foie gras with onion and orange marmalade and homemade brioche pan*

Foie Gras-Crème brûlée mit Zwiebeln und Orangenmarmelade und hausgemachten Brioche Pfanne

#### Cubi di salmone affumicato con panzanella di verdure e mousse al caprino

*Smoked salmon with vegetables and goat's mousse*

Geräucherter Lachs mit Gemüse und Ziegenkäse Mousse

---

## LE INSALATE

---

### Insalata verde

*Green salad*

Grüne Salat

### Insalata mista

*Mixed salad (salad, carrots, tomatoes, celery and fennel)*

Gemischte Salat (Salat, Karotten, Tomaten, Sellerie und Fenchel)

### Insalata di pollo all'aceto balsamico

*Chicken salad with balsamic vinegar*

Hähnchen-Salat mit Balsamico-Essig

### Insalata di millefoglie di bresaola e bitto con cavolo cappuccio alla vinaigrette di nebbiolo

*Valtellina salad (sliced dried beef, bitto cheese, cabbage and nebbiolo vinaigrette)*

Veltliner Salat (getrocknetes Rindfleisch, Bitto Käse, Kohl und Nebbiolo-Vinaigrette)

---

## LE ZUPPE

---

### Minestrone di verdure valtellinesi

*Vegetables soup*

Veltline Gemüsesuppe

### Zuppa di cipolle alla francese con crostone di pane gratinato allo scimudin

*French onion soup with scimudin cheese breadcrumbs*

*Französische Zwiebelsuppe mit Scimudinkäse Paniermehl*

---

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

Alcuni alimenti potrebbero essere conservati sotto freddo intenso per preservarne la migliore qualità.

Tutto il pesce servito crudo o solo scottato, viene da noi abbattuto e conservato a norma di legge.

## I PRIMI

tutte le paste sono fatte in casa

### Pizzoccheri della Valtellina

*Pizzoccheri of Valtellina (tagliatelle of Buck wheat with cheese, butter, potatoes and savoy)*

Veltliner Pizzoccheri (Buchweizenmehl Bandnudeln mit Käse, Butter, Kartoffeln und Kohl)

### Tortelli farciti di lepre in civet con il suo intingolo

*Tortelli stuffed with hare in civet with its sauce*

Tortelli mit Hase in Zibet gefüllt, mit seiner Sauce

### Gnocchetti di polenta taragna con salsa al taleggio e tartufo nero

*Gnocchi of polenta with taleggio sauce and black truffle*

Polenta-Gnocchi mit Taleggio-Sauce und schwarzem Trüffel

### Tagliatelle alla canapa con trota affumicata, porcini e crema leggera al prezzemolo

*Hemp tagliatelle with smoked trout, porcini mushrooms and light parsley cream*

Hanf-Tagliatelle mit geräucherter Forelle, Steinpilzen und Petersiliencreme

### Tagliolini al pistacchio con crema di cavolfiore, acciughe del cantabrico e pomodorini

*Pistachio noodles with cauliflower cream, Cantabrian anchovies and cherry tomatoes*

Pistaziennudeln mit Blumenkohlcreme, Kantabrischen Sardellen und Kirschtomaten

### Spaghetti di pasta all'uovo con code di gamberoni mantecati alla mela verde, curry e pomodoro

*Homemade spaghetti with prawn tails creamed with green apple, curry and tomatoes*

Hausgemachte Spaghetti mit Garnelenschwänzen mit grünen Apfel-, Curry- und Tomaten gecremt

### Risotto carnaroli con carciofi spadellati, coppa piacentina essiccata

#### e spuma di ricotta (min . 2 porzioni)

*Risotto with sautéed artichokes, dried cup and ricotta cheese (minimum 2 portions)*

Risotto mit sautierten Artischocken, getrockneter Coppa und Ricotta-Mousse (mindestens 2 Portionen)

#### IL MENU' DELLA TRADIZIONE

Sciatt su letto di insalata verde  
con Bresaola della Valtellina

...

Pizzoccheri della Valtellina

...

Tortino di mele della Valtellina  
o Taglio al "Braulio"

Sciatt su letto di insalata verde  
con Bresaola della Valtellina

...

Pizzoccheri della Valtellina

...

Filetto di maialino al vino rosso con polenta

...

Tortino di mele della Valtellina  
o Taglio al "Braulio"

---

## I SECONDI

### serviti con contorno

---

#### **Filetto di maialino al vino rosso con polenta**

*Pork fillet with red wine sauce and polenta*

Schweinefilet in Rotweinsauce mit Polenta

#### **Costolette d'agnello alla scottadito con purè di patate, fagioli di Lamon e salsa al pepe bianco**

*Grilled lamb chops with mashed potatoes and Lamon beans and white pepper sauce*

Lammkoteletts Koteletts mit Kartoffelpüree und Bohnen und weißer Pfeffersoße

#### **Guancia di vitello con purè di patate**

*Veal cheek with mashed potatoes*

Kalbfleisch Wange mit Kartoffelpüree

#### **Filetto di manzo alla griglia con verdure e patate (circa 250gr)**

*Beef fillet to the grill with potatoes and vegetables*

Grillierte Rinderfilet mit Kartoffeln und Gemüse

#### **Tagliata di manzo alla "Parravicini" su letto di insalata e pomodorini con patate.**

*Cut of beef to "Parravicini" (soy sauce on the meat) with potatoes, green salad and cherry tomatoes*

Parravicini Rindfleischschneiden (Sojasauce auf dem Fleisch) mit Kartoffeln, grünen Salat und Kirschentomaten

#### **Tomahawk alla griglia con verdure e patate (circa 1kg)**

*Tomahawk to the grill with potatoes and vegetables*

Grillierte Tomahawk mit Kartoffeln und Gemüse

#### **Costoletta di cervo ai profumi di bosco (ginepro e timo) su crostone di polenta con salsa al ribes e castagne glassate**

*Deer rib with forest aromas (juniper, thyme) on polenta crouton with currant sauce and glazed chestnuts*

Hirschkotelett mit Wacholder und Thymian auf Polentakruste mit Johannisbeersauce und glasierten Kastanien

#### **Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con verdure all'orientale e salsa all'arancia**

*Duck breast cooked at low temperature with oriental vegetables and orange sauce*

Bei niedriger Temperatur gegarte Entenbrust mit orientalischem Gemüse und Orangensauce

#### **Polpo arrosto su crema di ceci con porcini croccanti**

*Roasted octopus on chickpea cream with crispy porcini mushrooms*

Gebratener Tintenfisch auf Kichererbsencreme mit knusprigen Steinpilzen

#### **Pavè di branzino arrostito, pescato all'amo, su vellutata di piselli, fiocchi di latte, cubetti di barbabietola e bottarga di branzino**

*Sea bass roasted catch on pea soup, milk flakes, beetroot cubes and sea bass bottarga*

Gebratener Wolfsbarschfang mit Erbsensuppe, Milchflocken, Rote-Bete-Würfeln und Wolfsbarsch-Bottarga

---

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

Alcuni alimenti potrebbero essere conservati sotto freddo intenso per preservarne la migliore qualità.

---

## I FORMAGGI

serviti con noci, miele millefiori e confettura della Valtellina

---

### Degustazione piccola

*Little tasting*

Kleine Kosteprobe

### Degustazione grande

*Big tasting*

Größe Kosteprobe

---

## PER I PIÙ PICCOLI

---

### Lasagne all'emiliana

*Lasagne to bolognese*

Lasagna Bolognese

### Spaghetti o penne al pomodoro

*Spaghetti to tomato*

Spaghetti/Penne mit Tomatensoße

### Spaghetti o penne al ragù

*Spaghetti to bolognese*

Spaghetti Bolognese (Fleischsauce)

### Spaghetti alla carbonara

*Spaghetti to carbonara (spaghetti with bacon, egg and cheese)*

„Carbonara“ (Spaghetti mit Speck, Ei und Käse)

### Petto di pollo cotto a bassa temperatura con patate al forno

*Chicken cooked at low temperature with potatoes*

Huhn bei niedriger Temperatur gegart mit Kartoffeln