VALTELLINA
HOTEL RISTORANTE
★ ★ ★

Gentile Ospite

Benvenuto!
Tutti i nostri piatti vengono preparati al momento
dai nostri Chef utilizzando prodotti freschi e di prima qualità.

Dear guest

Welcome!
All dishes are freshly prepared by our chef
using high quality products.

Liebe Gäste

Herzlich willkommen! Alle Gerichte werden
von unserem Chef mit hochwertigen Produkten frisch zubereitet.

Coperto/Service: € 2,50

Esperienza Valtellinese

Typical experience

PETALI DI BRESAOLA DELL'ARTIGIANO CON
PERLE DI SCIATT AL FORMAGGIO CASERA E INSALATINA VARIEGATA
Local Bresaola and "Sciatt", fritters of buckwheat flour filled with cheese, served with salad
Typischer "Bresaola" und "Sciatt", Pfannkuchen aus Buchweizenmehl gefüllte aus Käse mit Salat
€ 15,00
6

****

MANFRIGOLE DI GRANO SARACENO AL FORMAGGIO D'ALPE CON
PASSATA DI POMODORO, PARMIGIANO DOP E
BURRO DI CHIURO AROMATIZZATO AL ROSMARINO
Buckwheat crepes with alpine cheese, tomato sauce, parmesan and rosemary flavoured butter
Pfannkuchen aus Buchweizen mit Alpenkäse, Tomatensauce, Parmesan und Rosmarinbutter
€ 15,00
1-4-9

****

SORBETTO AL BRAULIO
Braulio sorbet
Brauliosorbet
€ 6,00
4-9

MENÙ COMPLETO/SET MENU
€ 30,00
per persona - per person - pro Person

Hotel Ristorante Valtellina ***
T. +39 0342996781 | www.hvaltellina.it

Ciola Hotels ACTIVE & FAMILY

Esperienza Vegana

Vegan experience

ROSETTINE DI CECI E VERDURE CON MAIONESE VEGANA AL CURRY
Plant-based balls with vegan curry mayonnaise
Vegane Bällchen mit veganer Curry-Mayonnaise
€ 16,00
1-5

****

TAGLIOLINI DI RISO E GRANO SARACENO
ALLA CREMA DI VERZA, PEPE NERO E AGLIO CON CHIPS DI PATATE
Rice and buckwheat tagliolini with cabbage cream, black pepper, garlic and crispy potatoes
Reis- und Buchweizen-Tagliolini mit Kohlcreme, schwarzem Pfeffer, Knoblauch und knusprige Kartoffeln
€ 18,00
6-9

****

TORTINO DI GRANO SARACENO CON MARMELLATA AI FRUTTI ROSSI
Buckwheat pie with red fruit jam
Buchweizenkuchen mit roter Fruchtmarmelade
€ 8,00
1

MENÙ COMPLETO/SET MENU
€ 39,00
per persona - per person - pro Person

Hotel Ristorante Valtellina ***
T. +39 0342996781 | www.hvaltellina.it

Ciola Hotels ACTIVE & FAMILY

Esperienza Olly's Steak

Olly's steak experience

LOMBO DI CERVO IN CARPACCIO MARINATO AL VINO ROSSO DI VALTELLINA
CON SEDANO, FUNGHI PORCINI SOTT'OLIO E FIOCCHI DI GRANA PADANO DOP
Deer loin carpaccio marinated with Valtellina red wine, celery,
Porcini mushrooms in oil and Parmesan flakes
Hirschrücken-Carpaccio mariniert mit Valtellina Rotwein, Sellerie,
Steinpilzen in Öl und Parmesanflocken
6-7-2

****

FILETTO DI MANZO AI FERRI 200GR CON DELICATA SALSA AL PEPE VERDE E PATATE
Grilled beef fillet 200gr with green pepper sauce and potatoes
Gegrillte Rinderfilet 200gr mit Grüne Pfeffersauce und Kartoffeln
4

****

SORBETTO AL BRAULIO
Braulio sorbet
Brauliosorbet
4-9

MENÙ COMPLETO/SET MENU
€ 55,00
per persona - per person - pro Person

Hotel Ristorante Valtellina ***
T. +39 0342996781 | www.hvaltellina.it

Ciola Hotels ACTIVE & FAMILY

Gli antipasti

Starters - Vorspeisen

LA NOSTRA MERENDA DA CONDIVIDERE – *TYPICAL STARTER TO SHARE* 1-6-7
Selezione di salumi dei produttori locali, tris di crostini di pane con paté di selvaggina, lardo nostrano e burro alle erbe, verdura di stagione in conserva e grissini alla segale fatti da noi
Assortment of local cured meat, three kinds of crouton with game pâté, local lard and herb butter, seasonal vegetables in vinegar and homemade rye breadsticks
Aufschnitt-Teller mit drei Sorten Croutons (Wildpastete, regionalem Schmalz und Kräuterbutter), Gemüse in Essig und hausgemachte Roggenbrotstangen
€ 20,00

TARTARE DI ANGUS ALL'OLIO E.V.O CON CAPPERI, ACCIUGHE, CIPOLLA, 1-2-4
TUORLO D'UOVO E CROSTINI DI PANE CON BURRO MONTATO ALLE ERBE
Angus tartare with oil, capers, anchovies, onion, egg yolk and bread crouton with herbs butter
Angus Tartar mit Öl, Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Eigelb und Brotcrouton mit Kräuterbutter
€ 20,00

MOSCARDINI ALLA LUCIANA CON 3-6-7-8-9
SUGO AL POMODORO FATTO IN CASA E CROSTONI DI PANE
Baby octopus stewed in homemade tomato sauce with crouton
Baby-Oktopus in hausgemachter Tomatensauce geschmort mit Croutons
€ 18,00

PERLE DI SCIATT AL FORMAGGIO CASERA SU LETTO DI INSALATINA 1-4
"Sciatt", fritters of buckwheat flour filled with cheese, served with salad
"Sciatt", Pfannkuchen aus Buchweizenmehl gefüllte aus Käse, serviert mit Salat
€ 15,00

LOMBO DI CERVO IN CARPACCIO MARINATO AL ROSSO DI VALTELLINA CON 6-7
SEDANO, FUNGHI PORCINI SOTT'OLIO E FIOCCHI DI PARMIGIANO DOP
Deer loin carpaccio marinated with Valtellina wine, celery, Porcini mushrooms and Parmesan flakes
Hirschrücken -Carpaccio mariniert mit Valtellina Rotwein, Sellerie, Steinpilzen in Öl und Parmesan
€ 22,00

SELEZIONE DEL CASARO CON FORMAGGI DELLA VALTELLINA E CONFETTURE 4
Assortment of local cheeses with homemade jam
Typische Käseteller mit hausgemachter Marmelade
€ 15,00

La pasta

Pasta - Nudeln

PAPPARDELLE DI SEGALE, RAGÙ DI CERVO ED ERBE ALPINE 1-2-6-9
Rye noodles with deer sauce and alpine herbs
Roggenbandnudeln mit Hirschragout und Bergkräutern
€ 15,00

.

TAGLIOLINI CASERECCI ALLA CREMA DI TARTUFO NERO E FUNGHI PORCINI 1-2-4
Tagliolini pasta with mushrooms and truffle sauce
Tagliolini Nudeln mit Steinpilzen und Trüffelsauce
€ 16,00

PIZZOCCHERI DELLA TRADIZIONE PREPARATI CON 1-4
FARINA DI GRANO SARACENO KM0 DELL'AZIENDA AGRICOLA "IL GRANÉ"
Kind of buckwheat flour noodles with vegetables, cheese and melted butter
Bandnudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse, Käse und Butter
€ 15,00

RAVIOLI DI PASTA ALL'UOVO FATTI IN CASA RIPIENI DI OSSOBUCO 1-2-7-9
CON SALSA ALLO ZAFFERANO E FINFERLI
Homemade egg pasta Ravioli filled with "Ossobuco" on a saffron fondue and chanterelles
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ossobuco auf Safranfondue und Pfifferlingen
€ 18,00

SPAGHETTI DEL PASTIFICIO "RUMMO" ALLO SCOGLIO CON VONGOLE, COZZE, 1-3-8-9
GAMBERONI, CODE DI GAMBERI, SUGO AL POMODORO E PREZZEMOLO
Spaghetti with clams, mussels, prawn tails, prawns, tomato sauce and parsley
Spaghetti mit Muscheln, Garnelenschwänzen, Garnelen, Tomatensauce und Petersilie
€ 20,00

I risotti

Risotto

4-6-7

RISOTTO CARNAROLI AL FORMAGGIO BITTO CON JULIENNE DI BRESAOLA DELL'ARTIGIANO
Risotto with Bitto cheese and bresaola
Risotto mit Bitto Käse und Bresaola
€ 16,00

RISOTTO CARNAROLI AL BLU DI CAPRA, SBRICIOLATA DI CASTAGNE COTTE AL VAPORE E GUANCIALE CROCCANTE
Carnaroli risotto with goat's milk blue cheese, crumbled steamed chestnuts, and crispy Guanciale
Carnaroli-Risotto mit Ziegenmilch-Blauschimmelkäse, zerbröselten gedämpften Kastanien und knusprigem Guanciale
€ 18,00

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI E BURRO D' ALPEGGIO
Risotto with sautéed porcini mushrooms and mountain butter
Risotto mit sautierte Steinpilze und Bergbutter
€ 16,00

Le zuppe

Soups – Suppen

1-6

MINESTRONE DI VERDURE
Vegetable soup
Gemüsesuppe
€ 9,00

VELLUTATA AL POMODORO CON CROSTINI DI PANE
Cream of tomato soup with crouton
Tomatencremesuppe mit Crouton
€ 10,00

ZUPPA DI CIPOLLE CON CROSTINI DI PANE
Onion soup with crouton
Zwiebelnsuppe mit Crouton
€ 10,00

VELLUTATA AI FUNGHI PORCINI CON CROSTINI DI PANE
Cream of mushrooms soup with crouton
Steinpilzcremesuppe mit Crouton
€ 10,00

Steak House

1. SCEGLI LA TUA STEAK
Choose your Steak
Wählen Sie Ihr Steak

2. AGGIUNGI IL TOPPING
Add the topping
Wählen Sie die Sauce

3. ABBINA UN CONTORNO
Add a side dish
Wählen Sie eine Beilage

1. LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI ALLA GRIGLIA
Our meat selection - Unsere Fleischauswahl

COSTATA DI ANGUS IRLANDESE DA 600GR
Grilled Angus steak min. 600gr
Gegrilltes Angus-Steak Min. 600gr
X100GR./ € 8,00

FILETTO DI MANZO AI FERRI 250GR
Grilled beef fillet 250gr
Rinderfilet vom Grill 250gr
€ 32,00

FILETTO DI CAVALLO 250GR
Grilled horse fillet 250gr
Pferdefilet vom Grill 250gr
€ 32,00

COSTATA TOMAHAWK 1KG
Tomahawk Steak 1kg
€ 78,00

CHATEAUBRIAND minimo 2 persone
Per persona – per person – pro Person: 250gr x € 37,00

Hotel Ristorante Valtellina ***
T. +39 0342996781 | www.hvaltellina.it

Cola Hotels ACTIVE & FAMILY

2.

I NOSTRI TOPPING
Our topping - Unsere Saucen

FONDUTA DI GORGONZOLA € 2,50 4
Gorgonzola Fondue - Gorgonzola-Fondue

SALSA AL PEPE VERDE € 2,50 4
Green pepper sauce - Grüne Pfeffersauce

SALSA BERNESE € 2,50 4
Bernese sauce – Berner Sauce

GARNISH TIROLESE CON SPECK E CIPOLLA ARROSTITA € 2,50 4
Tyrolean garnish with Speck and roasted onion - Tiroler Beilage mit Speck Und Zwiebeln

SALSA ALL'AGLIO DOLCE E PREZZEMOLO € 2,50 4
Sweet garlic sauce with parsley - Süße Knoblauchsauce mit Petersilie

SALSA AGLI AROMI DI MONTAGNA € 2,50 4
Mountain herbs sauce – Bergkräuter Sauce

MAIONESE AL BASILICO € 2,50 2
Basil mayonnaise - Basilikum-Mayonnaise

3.

I CONTORNI
Our Sides- Beilagen

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI € 15,00 4-9
Sautéed porcini mushrooms - Gebratene Steinpilze

VERDURE ALLA GRIGLIA € 9,00
Grilled vegetables - Gemüse vom Grill

INSALATA MISTA € 6,00
Mixed salad - Gemischter Salat

PATATE FRITTE € 5,00 9
French fries - Pommes Frites

CONTORNO DEL GIORNO € 6,00 4
Side dish of the day - Beilage des Tages

I nostri must - Must be tried

TOMAHAWK DI CERVO 300GR CON BURRO DI MALGA E SALVIA 4
Deer tomahawk steak 300gr with sage flavoured butter
Hirsch Tomahawk-Steak 300gr mit Salbeibutter
€ 35,00

COSTOLETTE DI AGNELLO CON BURRO AROMATIZZATO AL TIMO SELVATICO 4
Lamb ribs with wild thyme flavoured butter
Lammrippen mit Thymianbutter
€ 28,00

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, PARMIGIANO E BURRO AL ROSMARINO 4
Sliced beef with rocket, parmesan and rosemary flavoured butter
Geschnetzelte Rinder mit Rucola, Parmesan und Rosmarinbutter
€ 26,00

NODINO DI VITELLO 300GR ALLA GRIGLIA CON 4
OLIO E.V.O. E IL NOSTRO SALE AROMATICO
Grilled veal chop 300gr seasoned with extra virgin olive oil and homemade aromatic salt
Gegrilltes Kalbskotelett (300 g) mit nativem Olivenöl und hausgemachtem Kräutersalz
€ 26,00

La polenta - Polenta dishes- Gerichte

NIDO DI POLENTA TARAGNA CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI 4
Buckwheat polenta with Porcini mushrooms
Buchweizenpolenta mit Steinpilzen
€ 16,00

BOCCONCINI DI CERVO IN SALMÌ CON POLENTA TARAGNA 4-6-7-9
Deer stew with buckwheat polenta
Hirschgulasch mit Buchweizenpolenta
€ 24,00

GUANCIALINO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, 4-6-7-9
RIDUZIONE AL VINO SASSELLA DOCG E POLENTA TARAGNA
Veal cheek cooked at low temperature with Sassella DOCG wine sauce and buckwheat polenta
Kalbsbacke bei niedriger Temperatur gekocht mit Sassella DOCG Weinsauce und Buchweizenpolenta
€ 26,00