

Gli antipasti

Starters - Vorspeisen

TAGLIERE KM0 CON SELEZIONE DI SALUMI DEI PRODUTTORI LOCALI

1

Assortment of local cured meat

Typische Aufschnitt-Teller

€ 15,00

TARTARE DI ANGUS ALL'OLIO E.V.O CON CAPPERI, ACCIUGHE, CIPOLLA,
TUORLO D'UOVO E CROSTINI DI PANE CON BURRO MONTATO ALLE ERBE

1-2-4

Angus tartare with oil, capers, anchovies, onion, egg yolk and bread crouton with herbs butter

Angus Tartar mit Öl, Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Eigelb und Brotrouton mit Kräuterbutter

€ 20,00

BRESAOLA DELL'ARTIGIANO IN CARPACCIO CON FORMAGGIO CASERA,
POMODORI CILIEGINO PROFUMATI AL BASILICO E FUNGHI FINFERLI SOTT'OLIO

4

Typical "Bresaola" with Casera cheese, cherry tomatoes flavoured with basil and chanterelle in oil

Typischer "Bresaola" mit Casera-Käse, mit Basilikum gewürzte Kirschtomaten und Pfifferlinge in Öl

€ 15,00

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

€ 14,00

FILETTINO DI CERVO IN CARPACCIO MARINATO AL ROSSO DI VALTELLINA CON
SEDANO, FUNGHI PORCINI SOTT'OLIO E FIOCCHI DI PARMIGIANO DOP

6-7

Deer fillet carpaccio marinated with Valtellina wine, celery, Porcini mushrooms and Parmesan flakes

Hirschfilet-Carpaccio mariniert mit Valtellina Rotwein, Sellerie, Steinpilzen in Öl und Parmesanflocken

€ 22,00

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO, MORBIDA BURRATA E
ZUCCHINE MARINATE CON OLIO E.V.O, SALE E PEPE

3-4

Smoked salmon carpaccio, Burrata cheese and courgettes marinated with olive oil, salt and pepper

Räucherlachs-Carpaccio, Burrata-Käse und Zucchini mariniert mit Olivenöl, Salz und Pfeffer

€ 20,00

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

PACCHERI SALTATI CON FONDUTA DI PECORINO ROMANO, 1-2-4
GUANCIALE CROCCANTE E CRUMBLE AL TUORLO D'UOVO
Paccheri with Pecorino cheese fondue, crispy bacon and egg crumble
Paccheri mit Pecorino-Käsefondue, knusprigem Speck und Eierstreusel
€ 14,00

TAGLIOLINI CASERECCI ALLA FARINA DI CASTAGNE CON 1-2-6-9
RAGÙ DI CAPRIOLO E FINFERLI
Chestnut flour tagliolini with venison ragù and chanterelle mushrooms
Kastanien-Tagliolini mit Rehragout und Pfifferlingen
€ 15,00

PIZZOCCHERI DELLA TRADIZIONE VALTELLINESE 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 CON 1-2-4-9
RICOTTA DELLA LATTERIA DI LIVIGNO E FUNGHI PORCINI SU FONDUTA DI TARTUFO
Homemade egg pasta Ravioli filled with local Ricotta and porcini mushrooms on a truffle fondue
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit lokalem Ricotta und Steinpilzen auf einem Trüffelfondue
€ 16,00

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
€ 18,00

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

€ 15,00

RISOTTO CARNAROLI ALLA CREMA DI ZUCCA

CON PANCETTA CROCCANTE E SCAGLIE DI TARTUFO NERO

Risotto with pumpkin cream, crispy bacon and black truffle flakes

Risotto mit Kürbiscreme, knuspriger Speck und schwarze Trüffelflocken

€ 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

€ 15,00

Le zuppe

Soups – Suppen

1-6

€ 8,00

MINISTRONE DI VERDURE CON PERLE DI GRANO SARACENO

Vegetable soup with buckwheat pearls

Gemüsesuppe mit Buchweizenperlen

VELLUTATA AI FUNGHI PORCINI CON CROSTINI DI PANE

Cream of mushrooms soup with crouton

Steinpilzcremesuppe mit Crouton

ZUPPA DI CIPOLLE CON CROSTINI DI PANE

Onion soup with crouton

Zwiebelnsuppe mit Crouton

VELLUTATA AL POMODORO CON CROSTINI DI PANE

Cream of tomato soup with crouton

Tomatencremesuppe mit Crouton

Hotel Ristorante Valtellina ***

T. +39 0342996781 | www.hvaltellina.it



Steak House



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 200GR
Grilled beef fillet 200gr
Rinderfilet vom Grill 200gr
€ 30,00

FILETTO DI CAVALLO 200GR
Grilled horse fillet 200gr
Pferdefilet vom Grill 200gr
€ 30,00

COSTATA TOMAHAWK 1KG
Tomahawk Steak 1kg
€ 72,00

CHATEAUBRIAND minimo 2 persone
Per persona – per person – pro Person: 250gr x € 36,00



I NOSTRI TOPPING

Our topping - Unsere Saucen

FONDUTA DI GORGONZOLA € 2,00 Gorgonzola Fondue - Gorgonzola-Fondue	4
SALSA AL PEPE VERDE € 2,00 Green pepper sauce - Grüne Pfeffersauce	4
SALSA BERNESE € 2,00 Bernese sauce - Berner Sauce	4
GARNISH TIROLESE CON SPECK E CIPOLLA ARROSTITA € 2,00 Tyrolean garnish with Speck and roasted onion - Tiroler Beilage mit Speck Und Röstzwiebeln	4
SALSA ALL'AGLIO DOLCE E PREZZEMOLO € 2,00 Sweet garlic sauce with parsley - Süße Knoblauchsauce mit Petersilie	4
SALSA AGLI AROMI DI MONTAGNA € 2,00 Mountain herbs sauce - Bergkräuter Sauce	4
MAIONESE AL BASILICO € 2,00 Basil mayonnaise - Basilikum-Mayonnaise	2



I CONTORNI

Our Sides- Beilagen

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI € 10,00 Sautéed porcini mushrooms - Gebratene Steinpilze	4-9
VERDURE ALLA GRIGLIA € 9,00 Grilled vegetables - Gemüse vom Grill	
INSALATA MISTA € 6,00 Mixed salad - Gemischter Salat	
PATATE FRITTE € 5,00 French fries - Pommes Frites	9
CONTORNO DEL GIORNO € 6,00 Side dish of the day - Beilage des Tages	4

I nostri must - Must be tried

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

COSTOLETTA DI CERVO AROMATIZZATA AL GIN 1816 DI LIVIGNO, 4-6-9
BACCHE DI GINEPRO E PERLE DI RIBES ROSSI
Deer chop flavoured with 1816 Livigno Gin, juniper and red currants
Hirschkotelett aromatisiert mit 1816 Livigno Gin, Wacholder und Johannisbeeren
€ 28,00

La polenta - Polenta dishes- Gerichte

CROSTONE DI POLENTA TARAGNA CON FUNGHI PORCINI E 4
FORMAGGIO CASERA FUSO
Baked buckwheat polenta with Porcini mushrooms and Casera cheese
Gebacken Buchweizenpolenta mit Steinpilzen und Casera Käse
€ 16,00

BOCCONCINI DI CERVO IN SALMÌ CON POLENTA TARAGNA 4-6-7-9
Deer stew with buckwheat polenta
Hirschgulasch mit Buchweizenpolenta
€ 22,00

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