

Gli antipasti

Starters - Vorspeisen

- TAGLIERE KM0 CON SELEZIONE DI SALUMI DEI PRODUTTORI LOCALI 1
Assortment of local cured meat
Typische Aufschnitt-Teller
€ 13,00
- TARTARE DI ANGUS ALL'OLIO E.V.O CON CAPPERI, ACCIUGHE, CIPOLLA,
E CROSTINI DI SEGALE CON BURRO AL GINEPRO 1-2
Angus tartare with oil, capers, anchovies, onion, and bread crouton with juniper butter
Angus Tartar mit Öl, Kapern, Sardellen, Zwiebeln und Brotcroton mit Wacholderbutter
€ 20,00
- BRESAOLA DELL'ARTIGIANO IN CARPACCIO CON PESTO DI RUCOLA,
FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA E MELE DELLA VALTELLINA 4-5
Typical "Bresaola", Rocket pesto, fresh goat cheese and apple
Typischer "Bresaola", Rucola Pesto, frische Ziegenkäse und Apfel
€ 14,00
- PERLE DI SCIATT AL FORMAGGIO CASERA SU LETTO DI INSALATINA 1-4
"Sciatt", fritters of buckwheat flour filled with cheese, served with salad
"Sciatt", Pfankuchen aus Buchweizenmehl gefüllte aus Käse, serviert mit Salat
€ 13,00
- FILETTINO DI CERVO IN CARPACCIO MARINATO AL ROSSO DI VALTELLINA CON 6-7
SEDANO, FUNGHI PORCINI SOTT'OLIO E FIOCCHI DI PARMIGIANO DOP
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
€ 20,00
- TARTARE DI SALMONE AL COLTELLO, GIRELLA DI ZUCCHINA 3-9
MARINATA E COULIS AI FRUTTI DI BOSCO
Salmon tartare, marinated zucchini roll and wild berries coulis
Lachstatar, marinierter Zucchini-Rolle und Beeren Coulis
€ 18,00
- SELEZIONE DEL CASARO CON FORMAGGI DELLA VALLE E CONFETTURE 4
Assortment of local cheeses with homemade jam
Typische Käseteller mit hausgemachter Marmelade
€ 13,00

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
€ 13,00
- PACCHERI SALTATI CON BURRO DI MALGA AROMATIZZATO ALLA SALVIA, 1-2-4
PEPE NERO, FONDUTA DI PECORINO ROMANO, E CRUMBLE AL TUORLO D'UOVO E GUANCIALE
Paccheri with sage butter, Pecorino cheese fondue, black pepper, egg crumble and bacon
Paccheri mit Salbeibutter, Pecorino-Käsefondue, schwarzem Pfeffer, Eierstreusel und Speck
€ 13,00
- TAGLIOLINI CASERECCI ALLA CREMA DI TARTUFO NERO E FUNGHI PORCINI 1-2-4-9
Tagliolini pasta with mushrooms and truffle sauce
Tagliolini Nudeln mit Steinpilzen und Trüffelsauce
€ 15,00
- PIZZOCCHERI DELLA TRADIZIONE VALTELLINESE PREPARATI CON 1-4
FARINA DI GRANO SARACENO KMO DELL'AZIENDA AGRICOLA "IL GRANÉ"
Kind of buckwheat flour noodles with vegetables, cheese and melted butter
Bandnudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse, Käse und Butter
€ 14,00
- RAVIOLI DI GRANO SARACENO FATTI IN CASA ALLE CASTAGNE CON 1-2-4-6-9
EMINCÉ DI CAPRIOLO E FINFERLI
Homemade buckwheat ravioli filled with chestnut, served with venison emincé and chanterelles
Hausgemachte Buchweizen Ravioli gefüllt mit Kastanien, serviert mit Wildbret und Pfifferlingen
€ 13,00
- 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

RISOTTO CARNAROLI AL FORMAGGIO BITTO CON JULIENNE DI BRESAOLA DELL'ARTIGIANO

Risotto with Bitto cheese and bresaola

Risotto mit Bitto Käse und Bresaola

€ 14,00

RISOTTO CARNAROLI ALLA CREMA DI ZUCCA
CON LAMELLE DI TARTUFO NERO PREGIATO E SPECK CROCCANTE

Risotto with pumpkin cream, slices of fine black truffle and crispy speck

Risotto mit Kürbiscreme, feinen schwarzen Trüffelscheiben und knusprigem Speck

€ 14,00

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

€ 14,00

RISOTTO CARNAROLI, MIRTILLI DELLA VALTELLINA, SCIROPPO AL PINO MUGO,
SELLA DI CAPRIOLO SCALOPPATA E FIOCCHI DI FORMAGGIO GROTTA DELLA LATTERIA

Risotto with blueberries, mountain pine syrup, sautéed venison and Grotta cheese flakes

Risotto mit Blaubeeren, Latschenkiefer Sirup, sautierte Reh und Grotta-Käseflocken

€ 16,00

Le zuppe

Soups – Suppen

1-6

MINISTRONE DI VERDURE CON
PERLE DI GRANO SARACENO

Vegetable soup with buckwheat pearls

Gemüsesuppe mit Buchweizenperlen

€ 8,00

VELLUTATA AI FUNGHI PORCINI

Cream of mushrooms soup

Steinpilzcremesuppe

€ 7,00

VELLUTATA AL POMODORO

Cream of tomato soup

Tomatencremesuppe

€ 7,00

ZUPPA DI CIPOLLE CON CROSTINI DI PANE

Onion soup with crouton

Zwiebelnsuppe mit Crouton

€ 8,00

Steak House



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

COSTATA DI ANGUS DA 600GR
Grilled Angus steak min. 600gr
Gegrilltes Angus-Steak Min. 600gr
X100GR/ € 7,00

FILETTO DI MANZO AI FERRI 200GR
Grilled beef fillet 200gr
Rinderfilet vom Grill 200gr
€ 26,00

FILETTO DI CAVALLO 200GR
Grilled horse fillet 200gr
Pferdefilet vom Grill 200gr
€ 28,00

TAGLIATA DI PLUMA 200GR
Sliced pork "Pluma" 200gr
Geschnetzeltes Schweinefleisch "Pluma" 200gr
€ 22,00

CHATEAUBRIAND minimo 2 persone
€ 35,00 per persona - per person - pro Person



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 € 1,00 Sweet garlic sauce with parsley - Süße Knoblauchsauce mit Petersilie	4
SALSA AGLI AROMI DI MONTAGNA € 1,00 Mountain herbs sauce - Bergkräuter Sauce	4
MAIONESE AL BASILICO € 1,00 Basil mayonnaise - Basilikum-Mayonnaise	2



I CONTORNI Our Sides- Beilagen

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI € 8,00 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
€ 26,00

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, PARMIGIANO E BURRO AL ROSMARINO 4
Sliced beef with rocket, parmesan and rosemary flavoured butter
Geschneitzelte Rinder mit Rucola, Parmesan und Rosmarinbutter
€ 25,00

La polenta - Polenta dishes- Gerichte

CROSTONE DI POLENTA TARAGNA CON FUNGHI PORCINI E FORMAGGIO CASERA FUSO 4
Baked buckwheat polenta with Porcini mushrooms and Casera cheese
Gebackten Buchweizenpolenta mit Steinpilzen und Casera Käse
€ 14,00

BOCCONCINI DI CERVO IN SALMÌ CON POLENTA TARAGNA 4-6-7-9
Deer stew with buckwheat polenta
Hirschgulasch mit Buchweizenpolenta
€ 20,00

GUANCIALINO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, RIDUZIONE AL VINO SASSELLA DOCG E POLENTA TARAGNA 4-6-7-9
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
€ 24,00

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