



VALTELLINA

HOTEL RISTORANTE



Gentile Ospite

Benvenuto! Tutti i nostri piatti vengono preparati al momento 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: € 2,00

Degustazione Saracena

Buckwheat menu - Buchweizenmenü

Perle di Sciatt al formaggio casera su letto di insalatina variegata
"Sciatt", fritters of buckwheat flour filled with cheese, served with salad
"Sciatt", Pfannkuchen aus Buchweizenmehl gefüllte aus Käse, serviert mit Salat

Manfrigole di grano saraceno alla Grosina
Buckwheat crepes with alpine cheese and crispy bacon
Pfannkuchen aus Buchweizen mit Alpenkäse und knusprigem Speck

Sorbetto al braulio oppure alla taneda
Taneda or braulio sorbetto
Taneda-oder Brauliosorbet

€ 26,00

per persona - per person - pro Person

Degustazione Valtellinese

Typical menu - Typisches Menü

Petali di bresaola, cialda di parmigiano Dop 18 mesi,
mele della Valtellina, rucola e formaggio cremoso di capra
Typical "Bresaola", parmesan wafer, apples, rocket and goat cheese mousse
Typischer "Bresaola", Parmesanwaffel, Äpfel, Rucola und Ziegenkäsemousse

Pizzoccheri come la tradizione vuole
Kind of buckwheat flour noodles with vegetables, cheese and melted butter
Bandnudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse, Käse und Butter

Sorbetto al braulio oppure alla taneda
Taneda or braulio sorbetto
Taneda-oder Brauliosorbet

€ 28,00

per persona - per person - pro Person

Degustazione di Olly

Olly's Steak experience

*Carpaccio di cervo marinato alle erbe alpine
con frutti di bosco, granella di pistacchi e fiocchi di parmigiano
Marinated deer carpaccio with wild berries, chopped pistachios and parmesan flakes
Mariniertes Hirschcarpaccio mit Waldbeeren, Pistazien und Parmesanflocken*

*Filetto di manzo ai ferri 200gr con delicata salsa al pepe verde
Grilled beef fillet 200gr with green pepper sauce
Gegrillte Rinderfilet 200gr mit Grüne Pfeffersauce*

*Sorbetto al braulio oppure alla taneda
Taneda or braulio sorbetto
Taneda-oder Brauliosorbet*

€ 45,00

per persona - per person - pro Person

Gli antipasti

Starters - Vorspeisen

Petali di bresaola, cialda di parmigiano Dop 18 mesi, mele della Valtellina, rucola e formaggio cremoso di capra <i>Typical "Bresaola", parmesan wafer, apples, rocket and goat cheese mousse</i> <i>Typischer "Bresaola", Parmesanwaffel, Äpfel, Rucola und Ziegenkäsemousse</i>	€ 14,00
Carpaccio di cervo marinato alle erbe alpine con frutti di bosco, granella di pistacchi e fiocchi di parmigiano <i>Marinated deer carpaccio with wild berries, chopped pistachios and parmesan flakes</i> <i>Mariniertes Hirschcarpaccio mit Waldbeeren, Pistazien und Parmesanflocken</i>	€ 20,00
Perle di Sciatt al formaggio casera su letto di insalatina variegata <i>"Sciatt", fritters of buckwheat flour filled with cheese, served with salad</i> <i>"Sciatt", Pfannkuchen aus Buchweizenmehl gefüllte aus Käse, serviert mit Salat</i>	€ 13,00
Medaglioni di trota salmonata marinati alle erbe di montagna con agrumi caramellati <i>Salmon trout medallions marinated with mountain herbs and caramelized citrus</i> <i>Lachsforellenmedaillons mariniert mit Bergkräutern und karamellisierte Zitrusfrüchte</i>	€ 18,00
Tagliere km0 con selezione di salumi dei produttori locali <i>Assortment of local cured meat</i> <i>Typische Aufschnitt-Teller</i>	€ 13,00
Tartare di Angus, gemma di burro aromatizzata al ginepro, capperi, acciughe e crostino di pane integrale alla griglia <i>Angus tartare, juniper flavoured butter, capers, anchovies and grilled wholemeal crouton</i> <i>Angus Tartar, Wacholderbutter, Kapern, Sardellen und gegrilltes Vollkorn-Crouton</i>	€ 20,00
Lumache alla Bourguignonne (12pz.) <i>Bourguignonne snails (12 pcs)</i> <i>Bourguignonne-Schnecken (12 Stk)</i>	€ 24,00
Selezione del casaro con formaggi della valle e confetture caserecce <i>Assortment of local cheeses with homemade jam</i> <i>Typische Käseteller mit hausgemachte Marmelade</i>	€ 13,00

La pasta

Pasta - Nudeln

Pappardelle di segale al ragù di cervo, erbe alpine e lamponi disidratati <i>Rye noodles with deer sauce, alpine herbs and dehydrated raspberries</i> <i>Roggenbandnudeln mit Hirschragout, Bergkräutern und dehydrierten Himbeeren</i>	€ 13,00
Tagliolini caserecci alla crema di tartufo nero e funghi porcini <i>Tagliolini pasta with mushrooms and truffle sauce</i> <i>Tagliolini Nudeln mit Steinpilzen und Trüffelsauce</i>	€ 15,00
Pizzoccheri della tradizione Valtellinese preparati con farina di grano saraceno km0 dell'azienda agricola "Il Grané" <i>Kind of buckwheat flour noodles with vegetables, cheese and melted butter</i> <i>Bandnudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse, Käse und Butter</i>	€ 14,00
Ravioli di grano saraceno fatti in casa alle castagne saltati con ragù di capriolo e finferli trifolati <i>Homemade buckwheat ravioli filled with chestnuts, served with venison ragout and chanterelles</i> <i>Hausgemachte Buchweizen Ravioli gefüllt aus Kastanien mit Wildragout und sautierten Pfifferlingen</i>	€ 13,00
Gnocchi di polenta taragna, crema di formaggio Casera e speck croccante <i>Polenta dumplings with Casera cheese fondue and crispy speck</i> <i>Kleine Polentaknödel mit Casera-Käsefondue und knusprigem Speck</i>	€ 13,00
Linguine del pastificio "Rummo" allo scoglio <i>Linguine pasta with seafood</i> <i>Linguine Nudeln mit Meeresfrüchten</i>	€ 18,00

9 risotti

Risotto

- Risotto carnaroli al formaggio bitto con julienne di bresaola dell'artigiano € 14,00
Risotto with Bitto cheese and bresaola
Risotto mit Bitto Käse und Bresaola
- Risotto carnaroli alla crema di zucca con € 14,00
pancetta croccante dell'Alpe Livigno e scaglie di tartufo nero pregiato
Risotto with pumpkin sauce, local crispy Pancetta and black truffle flakes
Risotto mit Kürbissauce, knusprigem Pancetta und schwarzen Trüffellocken
- Risotto carnaroli mantecato con funghi porcini trifolati € 14,00
Risotto with sautéed porcini mushrooms
Risotto mit sautierte Steinpilze

Le zuppe

Soups - Suppen

- Minestrone di verdure con perle di grano saraceno € 8,00
Vegetable soup with buckwheat pearls
Gemüsesuppe mit Buchweizenperlen
- Vellutata ai funghi porcini € 7,00
Cream of mushrooms soup
Steinpilzcremesuppe
- Vellutata di pomodoro, olio e.v.o. e basilico in foglia € 7,00
Cream of tomatoes soup, extra virgin olive oil and basil leaves
Tomatencremesuppe, Olivenöl und Basilikumblätter
- Zuppa di cipolle con crostone di pane gratinato € 8,00
Onion soup with gratinated crouton
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Crouton

9 secondi piatti di Olly

Second courses – Zweite Gänge

Costolette di agnello con burro aromatizzato al timo selvatico <i>Lamb ribs with wild thyme flavoured butter</i> <i>Lammrippen mit Thymianbutter</i>	€ 26,00
Costata di Angus ai ferri con maionese al basilico da 500gr <i>Grilled Angus steak with basil mayonnaise min.500gr</i> <i>Gegrilltes Angus-Steak mit Basilikummayonnaise Min.500gr</i>	x100gr./ € 7,00
Filetto di manzo ai ferri 200gr <i>Grilled beef fillet 200gr</i> <i>Gegrillte Rinderfilet 200gr</i>	€ 26,00
Filetto di cavallo all'aglio dolce 200gr <i>Grilled horse fillet in sweet garlic sauce 200gr</i> <i>Gegrillte Pferdefilet mit Knoblauchsauce 200gr</i>	€ 28,00
Tagliata di manzo con rucola, parmigiano e burro al rosmarino <i>Sliced beef with rocket, parmesan and rosemary flavoured butter</i> <i>Geschnetzelte Rinder mit Rucola, Parmesan und Rosmarinbutter</i>	€ 25,00
Tentacoli di polpo al salto serviti su una vellutata di patate <i>Sauteed octopus tentacles served on a potato sauce</i> <i>Sautierte Tintenfischtentakel, serviert auf einer Kartoffelsauce</i>	€ 25,00

La polenta

Polenta dishes- Polenta Gerichte

Quenelle di polenta taragna con funghi porcini e formaggio casera fuso <i>Quenelle of buckwheat polenta with sautéed porcini mushrooms and melted casera cheese</i> <i>Quenelle aus Buchweizenpolenta mit sautierten Steinpilzen und geschmolzenem Casera-Käse</i>	€ 16,00
Bocconcini di cervo in salmi con polenta taragna <i>Deer stew with buckwheat polenta</i> <i>Hirschgulasch mit Buchweizenpolenta</i>	€ 20,00
Guancialino di vitello cotto a bassa temperatura, riduzione al vino Sassella DOCG e polenta taragna <i>Veal cheek cooked at low temperature with Sassella DOCG wine sauce and buckwheat polenta</i> <i>Kalbsbacke bei niedriger Temperatur gekocht mit Sassella DOCG Weinsauce und Buchweizenpolenta</i>	€ 22,00
Costoletta di cervo scaloppata, erbe di montagna e polenta taragna <i>Deer chop with mountain herbs sauce and buckwheat polenta</i> <i>Hirschkotelett mit Bergkräuter und Buchweizenpolenta</i>	€ 28,00

Contorni

Sides- Beilagen

Funghi porcini trifolati <i>Sautéed porcini mushrooms</i> <i>Gebratene Steinpilze</i>	€ 8,00
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i> <i>Gemüse vom Grill</i>	€ 9,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i> <i>Gemischter Salat</i>	€ 6,00
Patate fritte <i>French fries</i> <i>Pommes Frites</i>	€ 5,00
Contorno del giorno <i>Side dish of the day</i> <i>Beilage des Tages</i>	€ 6,00