

Menu

Antipasti

- 1. Sciatt con cicoriotta condita** (1,3,7) € 9
"Sciatt" deep fried local cheese balls made of buckwheat flour with chicory salad and vinegar
- 2. Bresaola della Valtellina con olio extra vergine, scaglie di grana e funghi porcini** (7,12) € 10
Bresaola della Valtellina (air dried beef) with extra virgin olive oil, parmesan flakes and porcini mushrooms
- 3. Carpaccio di manzo affumicato su misticanza croccante e salsa agrumata** (7,12) € 13
Smoked beef on crunchy mixed salad and citrus sauce
- 4. Tortino di zucca su fonduta di Casera peperone Crusco di Senise** (1,3,7) € 11
Pumpkin pie on a fondue of Casera cheese and pepper
- 5. Gravlax di salmone selvaggio alla svedese su crostini di segale e salsa gravlaxsas** (1,5) € 14
Gravlax of wild salmon on rye croutons and gravlaxsas sauce
- 6. Tartare di verdure allo zenzero con guacamole** € 10
Vegetable ginger tartare with guacamole 

Primi piatti

- 7. Pizzoccheri di grano saraceno, burro di malga Stelvio, patate e verze** (1,7) € 11
"Pizzoccheri" local dish of buckwheat tagliatelle with cheese, potatoes & cabbage
- 8. Manfrigole di grano saraceno "Crespelle Valtellinesi" con patate e porcini** (1,7,12) € 12
Manfrigole of buckwheat (crepes) with potatoes and porcini mushrooms
- 9. Raviolo alla mela senapata** (1,3,7,11) € 14
Raviolo with apple mustard
- 10. Paccheri di Gragnano al cacio e pepe rosa** (1,3,7) € 14
Paccheri from Gragnano (pasta) with cheese and pink pepper
- 11. Scialatelli all'astice in bellavista 600 gr.** (1,2,3,6) € 25
Scialatelli (spaghetti) with lobster (600 gr.)
- 12. Vellutata di carote, zenzero e croccante di amaretto** (1) € 8
Carrot cream, ginger and amaretto crunchy

Menu

Secondi piatti

- | | | | |
|-----|---|---------------|------|
| 13. | Controfiletto di capriolo cotto a bassa temperatura con coulis di lamponi
Sirloin cooked at low temperature with raspberry coulis | (1,7) | € 33 |
| 14. | Cervo in salmì al ginepro e polenta taragna
Civet of deer with juniper and polenta taragna | (1,9,12) | € 20 |
| 15. | Costoletta di agnello cotto a bassa temperatura con cavolo rosso
Lamb chop cooked at low temperature with red cabbage | (1,8) | € 21 |
| 16. | Filetto di manzo alla griglia aromatizzato alle erbe alpine
Grilled beef fillet flavored with alpine herbs | | € 25 |
| 17. | Salmone al tè verde con stracciatella di bufala campana
Salmon with green tea with buffalo mozzarella cheese | (7) | € 19 |
| 18. | Medaglioni di setan alla curcuma su insalatina di soncino
Setan medallions with salad | (1,3, 6,7,11) | € 14 |



Dove non è indicato i secondi sono serviti con contorno caldo del giorno.

Dessert

- | | | | |
|-----|--|---------|-----|
| 19. | Sacher con marmellata alle albicocche
Sacher with apricot jam | (1,7) | € 7 |
| 20. | Strudel di mele con uvetta, pinoli, cannella
Apple strudel with raisins, pine nuts, cinnamon | (1,7,8) | € 6 |
| 21. | Classico tiramisù
Classic tiramisù | (1,7) | € 5 |
| 22. | Tortino caldo al cioccolato (15 minuti)
Hot chocolate pie | (1,7) | € 7 |
| 23. | Tris di semifreddi: Braulio, Taneda e Genepì
Tris of semifreddo: Braulio, Taneda and Genepì | (1,7) | € 6 |
| 24. | Sorbetto al Braulio
Braulio (local liquor)sorbet | (1,7) | € 5 |
| 25. | Crema brulee
Crema brulee | (1,7) | € 5 |

Menu

Menu Baby















26.	Penne al pomodoro Pasta with tomato sauce	(1)	€ 6
27.	Cotoletta alla milanese con patatine fritte Milanese cutlet with fries	(1)	€ 12
28.	Macedonia con gelato Fruit salad with ice cream	(1,7)	€ 5

Allergeni Allergens list










Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances".

LISTA ALLERGENI

 glutine	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	 noci	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
 crostacei	Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on shellfish	 sedano	Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products based on celery
 uova	Uova e prodotti a base di uova Eggs and by-products	 mostarda	Senape e prodotti a base di senape Mustard and mustard-based products
 pesce	Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products based on fish	 semi	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and sesame seeds-based products
 arachidi	Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and peanut-based products	 anidride solforosa	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
 soia	Soia e prodotti a base di soia Soy and soy-based products	 lupini	Lupini e prodotti a base di lupini Lupine and lupine-based products
 latte	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and dairy products (lactose included)	 molluschi	Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products based on molluscs

I PIATTI CHE CONTENGONO ALLERGENI

 Piatti che contengono uova Plats which contain eggs	1 - 4 - 5 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 13 - 14 15 - 18 - 19 - 20 - 21 - 22 23 - 24 - 25
 Piatti che contengono crostacei o base di crostacei Plats which crustaceans and products based on shellfish	11 1 - 4 - 9 - 11 - 18
 Piatti che contengono uova Plats which contain eggs	1 - 4 - 9 - 11 - 18
 Piatti che contengono soia a base di soia Plats which contain soy and soy-based products	5
 Piatti che contengono latte Plats which milk and dairy products (lactose included)	1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 10 13 - 17 - 19 - 20 - 21 22 - 23 - 24 - 25
 Piatti che contengono frutta a guscio ecc Plats which contain fruits in shell, i.e.	15 - 20
 Piatti che contengono sedano Plats which contain celery and products based on celery	14
 Piatti che contengono semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Plats which contain sesame seeds and sesame seeds-based products	9 - 18
 Piatti che contengono anidride solforosa Plats which contain sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg	2 - 3 - 8 - 14