PER I NOSTRI OSPITI...

Selezioniamo le materie prime dei nostri piatti con cura, valorizzando piccole e medie realtà territoriali valtellinesi e alpine. La montagna per noi è espressione di un territorio unico che desideriamo far assaporare con la nostra cucina dai sapori genuini. Proponiamo un menù ridotto variandolo con frequenza, in modo tale da rispettare i cicli della natura con la sua stagionalità e i ritmi della filiera da cui ci forniamo.

Proponiamo per chi desidera assaporare a pieno la nostra cucina un

PERCORSO DEGUSTAZIONE A QUATTRO PORTATE
(**antipasto, primo, secondo, dolce** - esclusa la degustazione di formaggi. Acqua, coperto e bevande escluse.)
a **57€ A TESTA**

COMPONIBILE A VOSTRA SCELTA con i piatti presenti in carta.
Percorso degustazione richiesto per tutto il tavolo.

ANTIPASTI

RÖSTI DI PATATE E RADICCHIO (7) € 15
Tortino di patate gratinate, radicchio ripassato alla brace con erbe aromatiche e chips di patate di montagne

CAPRA E CAVOLI (1 • 7) € 15
Vellutata di cavoli (viola/bianco) e patate viola della Valtellina, con mousse di erborinato dolce di capra della Valsassina, "popcorn" di segale coltivata in Valfurva e nido di crauto fritto

CARPACCIO DI CERVO (1 • 3 • 7) € 16
Cervo dei boschi dell'Alto Adige cotto a bassa temperatura, servito con dadi di zucca tiepida, maionese ai funghi, panino al latte e capperi di fiori di sambuco

PRIMI

PIZZOCCHERI (1 • 7) € 15
Pasta tradizionale alla farina di grano saraceno, preparata al momento, con formaggi di malga, coste, verze e patate di montagna dell'agricoltore

RISOTTO ZUCCA E CAVOLO NERO (7) € 18
Riso Carnaroli Riserva San Massimo mantecato alla zucca, accompagnato da cavolo nero croccante e salsa allo yogurt azienda Al Roch *(attesa minima 18 minuti)*

LINGUINE ANATRA E TOPINAMBUR (1 • 9) € 19
Linguine 'Il Cappelli' monograno Felicetti condite con ragù bianco di anatra battuto al coltello e crema vellutata di topinambur

SECONDI

SEDANO RAPA BBQ (9) € 23
Sedano rapa dell'azienda agricola Monti, cotto alla brace e glassato con fondo vegetale, servito su crema di lenticchie e chips di topinambur

TATAKI DI TROTA (4) € 25
Filetto scottato di trota salmonata della Valmalenco, in crosta di grano saraceno, servito su spuma di cavolfiore e olio al prezzemolo dell'orto

CONIGLIO FARCITO (7 • 9) € 28
Cilindro di coniglio ripieno di funghi porcini e pancetta artigianale della Macelleria Germania, accompagnato da purè al-pino e erbette autunnali

MANZO ALLA BRACE (9) € 28
Mocetta di manzo italiano, selezionato dal nostro Macellaio Al Macelarin Bordoni, cotta alla brace, con cavolo rosso fermentato dell'orto e broccolo romanesco

DOLCI

PANNA COTTA AL MUGO (1 • 7 • 8) € 8
Panna cotta fatta in casa con crema agli aghi di pino mugo, sciroppo alle pigne di mugo e frollino scomposto

TARTE TATIN DI MELE (1 • 7) € 8
Tortino caldo di mele caramellate della Valtellina con base di pasta brisée con quenelle di gelato fiordilatte di nostra produzione

CASTAGNE E RICOTTA (3 • 7 • 8) € 8
Il nostro semifreddo alle castagne e ricotta azienda Al Roch, con ganache di caramello salato e sbriciolata di nocciole tostate

FORMAGGI

DEGUSTAZIONE 5 PEZZI (7) € 14

DEGUSTAZIONE 8 PEZZI € 19
Assaggi di varie tipologie di formaggi di malghe locali e aziende agricole dell'arco alpino

VERTICALE DI STORICO RIBELLE € 14
3 annate di espressione diversa del *presidio Slow Food* Storico Ribelle della Valgerola

COPERTO	€ 3,50
ACQUA	€ 3
CAFFÈ	€ 2
Corretto, Orzo piccolo, Ginseng piccolo	€ 2,50
AMARI	€ 5 - 8

Lavoriamo solo materie prime fresche. Alcune delle nostre preparazioni prevedono l'uso di tecniche di abbattimento e surgelamento per assicurare qualità, conservazione e sicurezza alimentare di questi ingredienti.

1 Glutine	5 Arachidi	9 Sedano	13 Lupino
2 Crostacei	6 Soia	10 Senape	14 Molluschi
3 Uova	7 Latte	11 Sesamo	Vegano
4 Pesce	8 Frutta a guscio	12 Solfiti	Vegetariano

CI STA A CUORE FARVI SENTIRE A CASA: PER ALLERGIE, INTOLLERANZE O REGIMI ALIMENTARI SPECIFICI, VI ACCOMPAGNIAMO CON PIACERE NELLA SCELTA GIUSTA.

LE GIGAMOLE