



VALTELLINA

HOTEL RISTORANTE



Gentile Ospite

Benvenuto!

Tutti i nostri piatti vengono preparati 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

Esperienza Valtellinese

Typical experience

PETALI DI BRESAOLA DELL'ARTIGIANO CON
PERLE DI SCIATT AL FORMAGGIO CASERA E INSALATINA VARIEGATA
Local Bresaola and "Sciatt", fritters of buckwheat flour filled with cheese, served with salad
Typischer "Bresaola" und "Sciatt", Pfannkuchen aus Buchweizenmehl gefüllte aus Käse mit Salat

6

MANFRIGOLE DI GRANO SARACENO AL FORMAGGIO D'ALPE CON
PASSATA DI POMODORO, PARMIGIANO DOP E
BURRO DI CHIURO AROMATIZZATO AL ROSMARINO
Buckwheat crepes with alpine cheese, tomato sauce, parmesan and rosemary flavoured butter
Pfannkuchen aus Buchweizen mit Alpenkäse, Tomatensauce, Parmesan und Rosmarinbutter

1-4-9

SORBETTO AL BRAULIO

Braulio sorbet

Brauliosorbet

4-9

€ 28,00

per persona - per person - pro Person

Esperienza Vegana

Vegan experience

ROLL DI MELANZANA, EMULSIONE AL MELOGRANO E HUMMUS DI CECI E NOCI

Eggplant roll, pomegranate emulsion and hummus made with chickpea and walnut
Auberginenrolle, Granatapfelemulsion und Hummus aus Kichererbsen und Walnüssen

5

RISOTTO CARNAROLI CON CREMA DI ZUCCA E FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

Carnaroli risotto with pumpkin fondue and sauteed Porcini mushrooms
Carnaroli-Risotto mit Kürbisfondue und sautierten Steinpilzen

6-9

TORTINO DI GRANO SARACENO CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO

Buckwheat pie with wild berries sauce
Buchweizenkuchen mit Waldbeerensauce

5-9

€ 38,00

per persona - per person - pro Person

Esperienza Olly's Steak

Olly's steak experience

FILETTINO DI CERVO IN CARPACCIO MARINATO AL VINO ROSSO DI VALTELLINA
CON SEDANO, FUNGHI PORCINI SOTT'OLIO E FIOCCHI DI PARMIGIANO DOP 36 MESI

Deer fillet carpaccio marinated with Valtellina red wine, celery,

Porcini mushrooms in oil and Parmesan flakes

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

6-7

FILETTO DI MANZO AI FERRI 200GR CON DELICATA SALSA AL PEPE VERDE E PATATE

Grilled beef fillet 200gr with green pepper sauce and potatoes

Gegrillte Rinderfilet 200gr mit Grüne Pfeffersauce und Kartoffeln

4

SORBETTO AL BRAULIO

Braulio sorbet

Brauliosorbet

4-9

€ 48,00

per persona - per person - pro Person

Gli antipasti

Starters - Vorspeisen

- TAGLIERE KM0 CON SELEZIONE DI SALUMI DEI PRODUTTORI LOCALI 1
Assortment of local cured meat
Typische Aufschnitt-Teller
€ 14,00
- TARTARE DI ANGUS ALL'OLIO E.V.O CON CAPPERI, ACCIUGHE, CIPOLLA, 1-2
TUORLO D'UOVO E CROSTINI DI PANE CON BURRO AL GINEPRO
Angus tartare with oil, capers, anchovies, onion, egg yolk and bread crouton with juniper butter
Angus Tartar mit Öl, Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Eigelb und Brotcrouton mit Wacholderbutter
€ 20,00
- BRESAOLA DELL'ARTIGIANO IN CARPACCIO CON RUCOLA, 4-5
SCAGLIE DI FORMAGGIO DI CAPRA DELLA TEA "DA FILIP" E MELE DELLA VALTELLINA
Typical "Bresaola", rocket, "Tea da Filip" goat cheese flakes and Valtellina apple
Typischer "Bresaola", Rucola, Tea da Filip" Ziegenkäseflocken und Valtellina 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", Pfannkuchen 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
- CUBO DI SALMONE MARINATO ALLA RAPA ROSSA, 3-9
MANGO AROMATIZZATO AL PEPE ROSA E INSALATINA DI FINOCCHI ALL'OLIO E.V.O
Salmon cube marinated with red turnip, mango, pink pepper and fennel with olives oil
Lachswürfel mariniert mit roter Bete, Mango, rosa Pfeffer und Fenchel in Olivenöl
€ 18,00
- SELEZIONE DEL CASARO CON FORMAGGI DELLA VALLE E CONFETTURE 4
Assortment of local cheeses with homemade jam
Typische Käseteller mit hausgemachter Marmelade
€ 14,00

La pasta

Pasta - Nudeln

- PAPPARDELLE DI SEGALE, RAGÙ DI CERVO, ERBE ALPINE E GEL DI MIRTILLI 1-2-6-9
Rye noodles with deer sauce, alpine herbs and blueberry gel
Roggenbandnudeln mit Hirschragout, Bergkräutern und Blaubeergel
€ 14,00
- PACCHERI SALTATI CON FONDUTA DI PECORINO ROMANO,
GUANCIALE CROCCANTE E CRUMBLE AL TUORLO D'UOVO 1-2-4
Paccheri with Pecorino cheese fondue, crispy bacon and egg crumble
Paccheri mit Pecorino-Käsefondue, knusprigem Speck und Eierstreusel
€ 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
€ 15,00
- 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 ALLA CREMA DI ZUCCA
CON PANCETTA CROCCANTE E FUNGHI PORCINI TRIFOLATI
Risotto with pumpkin cream, crispy bacon and sauteed Porcini mushrooms
Risotto mit Kürbiscreme, knuspriger Speck und sautierte Steinpilze
€ 14,00

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AL FORMAGGIO GROTTA DELLA LATTERIA DI LIVIGNO
CON SCIROPPO AL PINO MUGO E POLVERE DI BRESAOLA DELL'ARTIGIANO
Carnaroli Risotto with Grotta cheese, mountain pine syrup and Bresaola
Carnaroli Risotto mit Grotta-Käse, Latschenkiefer Sirup und Bresaola
€ 14,00

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

VELLUTATA AL POMODORO CON CROSTINI DI PANE
Cream of tomato soup with crouton
Tomatencremesuppe mit Crouton

ZUPPA DI CIPOLLE CON CROSTINI DI PANE
Onion soup with crouton
Zwiebelnsuppe mit Crouton

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/ € 8,00

FILETTO DI MANZO AI FERRI 200GR
Grilled beef fillet 200gr
Rinderfilet vom Grill 200gr
€ 28,00

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
€ 24,00

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
€ 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
€ 25,00

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
Gebackene 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
€ 25,00