



OGNI GIORNO PORTIAMO IN CUCINA PRODOTTI FRESCHI E LI LAVORIAMO NEL PIENO RISPETTO DELLA MATERIA PRIMA, GRAZIE ALL'ESPERIENZA MATURATA NEI NOSTRI VIAGGI, ALLO STUDIO E ALLA SPERIMENTAZIONE DI TECNICHE NUOVE, ALL'AVANGUARDIA.

LA FANTASIA DELLO CHEF E LA COMPETENZA DEL NOSTRO STAFF VI GUIDERANNO IN UN PERCORSO GUSTATIVO CHE SPERIAMO POSSA APPASSIONARVI

Every day we bring fresh products to the kitchen and we process them in full respect of the raw material, thanks to the experience gained in our travels, to the study and experimentation of new, cutting-edge techniques.

The chef's imagination and the expertise of our staff will guide you on a gustatory journey that we hope will captivate you.

Jeden Tag bringen wir frische Produkte in die Küche und verarbeiten sie unter voller Berücksichtigung des Rohstoffs, dank der Erfahrungen, die wir auf unseren Reisen gesammelt haben, sowie durch das Studium und Experimentieren mit neuen, hochmodernen Techniken.

Die Fantasie des Küchenchefs und das Fachwissen unserer Mitarbeiter begleiten Sie auf einer geschmacklichen Reise, die Sie hoffentlich in ihren Bann ziehen wird.

BRESAOLA MA! SCAGLIE DI CASERA GIOVANE E FUNGHI PORCINI | €12

Bresaola Ma! Typical dried beef, Casera cheese flakes and porcini mushrooms

Bresaola Ma! Typisches Getrocknetes Rindfleisch, Casera-Käse Flocken und Steinpilzen

SCIATT, CICORIA E MIRTILLI SELVATICI | €13

Sciatt, "Casera" Alp cheese balls fried in Veltliner buckwheat flour, chicory and wild blueberries

Sciatt "Casera" Alp Käsebällchen frittiert im Veltliner Buchweizenmehl Teig, Löwenzahn und wilde Heidelbeeren

SCANDOLA DI SALUMI LOCALI E NON! | € 14

Local cured meats

Platte mit Lokalen und nicht Aufschnitt

TACOS DI MAIS ROSSO VALTELLINESE, CRUDO DI CAPRIOLO, MAYO DI CECI, LEMON GRASS E CIPOLLOTTO | €17

Red valtellinese corn tacos, raw roe deer, chickpea mayo, lemon grass and spring onion

Veltlins-Rot Mais-Tacos, rohes Wildbret, Kichererbsen Mayonnaise, Zitronengras und Frühlingszwiebeln

TARTARE DI DENTICE, MELAVERDE, YOGURT DI CAPRA, CURRY DI MONTAGNA E PANKO ALLA MORINGA | € 18

Snapper tartare, apple green, goat yogurt, mountain curry and moringa panko (herb breading)

Schnapper-Tartar, grüner Apfel, Ziegenjoghurt, Berg Curry und Moringa-Panko

PARMIGIANA DI MELANZANE, CON MOZZARELLA DI BUFALA E PESTO DI BASILICO | € 14

Eggplant "parmigiana", with buffalo mozzarella cheese and basil pesto

Auberginen-Parmigiana mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto

PASTA FRESCA

First Course

PIZZOCCHERI CON IL BURRO SERIO, L'AGLIO E LA SALVIA | €14

Homemade buckwheat "Pizzoccheri" Valtellina style with spice flavoring "Pesteda" from Grosio, alpine butter, garlic and sage

Hausgemacht Pizzoccheri nach Valtellina Art mit Wirsing, Kartoffeln, Alpenbutter, Käse und Salbei | serviert mit Pesteda aus Grosio

RAVIOLI RIPIENO DI MAIALINO NERO, LA SUA JUS, CASTAGNA FERMENTATA, CARCIOFI CROCCANTI E MELA GOLDEN | € 18

Ravioli stuffed with black pig, its jus, fermented chestnut, crunchy artichokes and golden apple

Raviolo gefüllt mit schwarzem Schweinefleisch, Jus, fermentierten Kastanien, knackigen Artischocken und goldener Apfel

RISOTTO ALLO ZAFFERANO DELLA VALTELLINA, CREMINO DI CAPRA E GELATO AL MIDOLLO | € 18

Valtellina saffron rice, goat cream and marrow ice cream

Safranrisotto aus dem Veltlin, Ziegencreme und Markeis

GNOCCHI DI ZUCCA, TALEGGIO A LATTE CRUDO, NOCI E PANCETTA CROCCANTE | € 16

Pumpkin dumplings, raw milk taleggio cheese, walnuts and crispy bacon

Kürbisgnocchi, Rohmilch-Taleggio-Käse, Walnüsse und knuspriger Speck

TAGLIOLINI ALL'ASTICE, POMODORINI DEL PIENNOLO CONFIT, PEPERONCINO FOGLIE DI CAPPERO | € 24

Tagliolini noodles with lobster, confit Piennolo cherry tomatoes, chili pepper and caper leaves

Tagliolini mit Hummer, konfiszierten Piennolo-Kirschtomaten, Chilischote und Kapern Blättern

CARNE, PESCE E VEGETALI

Main Course

TENTACOLO DI PIOVRA, MELANZANA LACCATA, OLIVE TAGGIASCHE COULIS DI POMODORO GIALLO | € 23

Octopus tentacle, lacquered aubergine, Taggiasca olives and yellow tomato coulis

Oktopustentakel, lackierte Aubergine, Taggiasca-Oliven und gelbes Tomatencoulis

FILETTO DI MANZO "BLACK AND WHITE", IL SUO FONDO, PATATA SFOGLIATA, CROCCANTE DI PANE IN FARINA DI SUSSISTENZA E TARTUFO | € 32

"Black and white" beef filet, its broth, peeled potato, crunchy bread in subsistence flour and truffle

„Schwarz-weißes“ Rinderfilet, seine Brühe, geschälte Kartoffeln, knuspriges Brot in Naturmehl und Trüffel

GUANCETTA DI CERVO, SFORZATO, SPUMA DI POLENTA TARAGNA E CAVOLO RICCIO | € 26

Venison cheek, "Sforzato" wine, taragna polenta foam and kale

Hirschbacke, Sforzato-Wein, Taragna-Polentaschaum und Grünkohl

COSCETTA DI GERMANO REALE, CROCCANTE DI SEMI, PUREA DI PATATE AL FORNO OLIO ALL'AGLIO ORSINO | €25

Mallard thigh, crunchy seed, hay mashed potatoes and wild garlic oil

Stockentenkeule, Kern Krokant, Heu - Kartoffelpüree mit Bärlauchöl

COSTATA DI MANZO IRLANDESE BIO ALLA BRACE DI LARICE | €8/HG

700g Grilled Beef Rib

700g Gegrilltes Rinderrippe

**SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI E INTERNAZIONALI MIELE DI PINO MUGO E
MOSTARDA FATTA IN CASA**

Selection of local and international cheeses mountain pine honey and
homemade mustard

Auswahl lokaler und internationaler Käsesorten Latschenkiefernhonig und
hausgemachter Senf

PICCOLA DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI | €14

Small cheese tasting
Kleine Käseverkostung

DEGUSTAZIONE COMPLETA | €20

Complete tasting
Komplette Verkostung



DOLCEZZE

Desserts

VANIGLIA DEL MADAGASCAR, NOCCIOLE, CIOCCOLATO CAMELLATO E CASTAGNE| € 8

Madagascar vanilla, hazelnuts, caramelized chocolate and chestnuts

Madagaskar-Vanille, Haselnüsse, karamellisierte Schokolade und Kastanien

BISQUIT AL GRANO SARACENO, GELATO AL BOMBARDINO, AMARENE PANNA MONTATA | € 8

Buckwheat biscuit, black cherries, Bombardino ice cream and whipped cream

Buchweizenkekse, schwarze Kirschen, Bombardino-Eis und Schlagsahne

CREMOSO ALLE MANDORLE, CREMINO AI PINOLI, GELATO ALLE ARACHIDI SALATE CAPRESE ALLE NOCI | € 8

Almond cream, pine nut cremino, salted peanut ice cream and walnut caprese

Mandelcreme, Pinienkern-Cremino, gesalzene Erdnusseis und Walnuss-Caprese

MOUSSE DI LAMPONI E CIOCCOLATO BIANCO, CUORE MORBIDO AL MIRTILLO SELVATICO E CROCCANTE ALLA FAVA DI TONKA| € 8

Raspberry and white chocolate mousse, soft wild blueberry heart and crunchy tonka bean heart

Himbeer- und weißes Schokoladenmousse, weiches Herz aus wilden Blaubeeren und knackige Tonkabohnen

TIRAMISÙ AL CAFFÈ SECONDO NOI| € 8

Coffee tiramisu in our opinion

Kaffee-Tiramisu unserer Meinung nach

Grazie

GRAZIE DI CUORE PER AVER SCELTO IL NOSTRO RISTORANTE! CI HA FATTO DAVVERO PIACERE AVERVI
COME NOSTRI OSPITI E CI AUGURIAMO DI AVER CONTRIBUITO A RENDERE LA VOSTRA ESPERIENZA
GASTRONOMICA SPECIALE. SPERIAMO CHE ABBIATE APPREZZATO IL CIBO, IL SERVIZIO ATTENTO E
L'ATMOSFERA ACCOGLIENTE CHE OFFRIAMO. IL VOSTRO SOSTEGNO E LA VOSTRA SODDISFAZIONE
SONO DI GRANDE IMPORTANZA PER NOI.
SPERIAMO DI DARVI NUOVAMENTE IL BENVENUTO NEL NOSTRO RISTORANTE!

Thank you very much for choosing our restaurant! We were delighted to have you as our guests
and look forward to helping make your dining experience special. We hope you enjoyed the food,
attentive service and welcoming atmosphere we offer. Your support and satisfaction are of great
importance to us.
We hope to welcome you again in our restaurant!

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Restaurant entschieden haben! Wir freuen uns, Sie als unsere
Gäste begrüßen zu dürfen und freuen uns darauf, dazu beizutragen, Ihr kulinarisches Erlebnis zu
etwas Besonderem zu machen. Wir hoffen, dass Ihnen das Essen, der aufmerksame Service und
die einladende Atmosphäre gefallen haben. Ihre Unterstützung und Zufriedenheit sind uns sehr
wichtig.
Wir hoffen, Sie wieder in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen!



INFORMIAMO I GENTILI OSPITI CHE NEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE PRESENTI TRACCE DI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI E MOLLUSCHI.
PER MAGGIORI INFORMAZIONI, VI PREGHIAMO DI CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE.

Please note that gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide and sulfites, lupins and molluscs may be present in our dishes.

For more information, please ask our staff.

Bitte beachten Sie, dass Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtiere in unseren Gerichten enthalten sein können.

Weitere Informationen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.