

# Menù à la carte

# Antipasti

- SCIATT SU LETTO DI RUCOLA - 1,7\*** € 12  
Prova il nostro piatto tipico valtellinese: frittelle croccanti di grano saraceno con un cuore di formaggio fuso, perfette come antipasto o accompagnamento. Un'esplosione di sapori autentici.
- BRESAOLA CARPACCIATA - 1,7,12\*** € 12  
Fresca bresaola di manzo, servita con rucola croccante e funghi sott'olio. Condita con un filo di olio extravergine di oliva, succo di limone e una spolverata di pepe nero. Completata con scaglie di formaggio latteria Livigno.
- TAGLIERE PANTAREI (per 2 persone) - 1,7,8\*** € 10  
Un tagliere ricco e saporito con bresaola, speck, salame, "Bondiola" (coppa di Livigno), accompagnato da formaggio di malga, crostini di polenta con salsa di gorgonzola e noci. Ideale per assaporare i gusti delle montagne. a persona
- SPECK TIEPIDO - 7\*** € 12  
Fette di speck leggermente riscaldate, servite su un letto di rucola fresca. Condite con olio extravergine di oliva, aceto balsamico e una spolverata di pepe nero. Accompagnato da scaglie di parmigiano reggiano e crostini di pane tostato.
- CROSTINI DI PANE CON BITTO E MIELE DI CASTAGNO - 1,7\*** € 12  
Crostini di pane casereccio con formaggio Bitto fuso e miele di castagno. Un antipasto semplice ma ricco di sapore, che combina la dolcezza del miele con la profondità del formaggio Bitto.
- CROSTINI DI POLENTA CON TRIS DI SALSE (per 2 persone) - 1,7\*** € 10  
Deliziosi crostini di polenta croccante, accompagnati da tris di creme: selvaggina, funghi, gorgonzola. Un antipasto rustico e saporito che porta in tavola i profumi del bosco. a persona

# Primi piatti

- PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA - 1,7\*** € 13  
Un classico che non passa mai di moda. Gustose tagliatelle di grano saraceno arricchite da patate e verza, condite con burro fuso e una generosa dose di formaggio Casera, per un piatto che celebra i sapori della montagna.

### **PIZÒCAR LIVIGNASCHI - 1,7\***

Gnocchetti di farina bianca accompagnati con patate, conditi con formaggio di malga e burro fuso aromatizzato alla salvia. Un piatto che celebra la semplicità di una volta.

### **STRACCETTI DI SARACENO AL FORMAGGIO VALTELLINA**

#### **CASERA - 1,7,8\***

Deliziosi straccetti di grano saraceno, saltati in padella con cipolle dolci e noci tostate. Il formaggio Casera fuso aggiunge un tocco di cremosità e sapore unico. Servito caldo, ideale per un pasto comfort.

### **MANFRIGOLE VALTELLINESI - 1,7\***

Scopri la bontà delle manfrigole, deliziose girelle di grano saraceno ripiene con formaggi Casera e Valtellina stagionato, gratinate al forno per un tocco finale irresistibile. Un piatto che celebra la tradizione culinaria della Valtellina.

### **TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CERVO - 1,7\***

Deliziose tagliatelle fatte in casa, accompagnate da un ragù di cervo cucinato lentamente con vino rosso, erbe aromatiche e un tocco di spezie. Un piatto ricco e saporito che ti farà sentire immerso nei sapori della montagna.

### **GNOCCHETTI AI MIRTILLI ROSSI CON RAGÙ DI CAPRIOLO - 1,7\***

Prova la nostra specialità: gnocchetti freschi arricchiti con mirtilli rossi, serviti con un ragù di capriolo cotto a bassa temperatura per esaltarne tutti i sapori. Un'esperienza culinaria autentica e raffinata.

### **RISOTTO AI MIRTILLI - 1,7\***

Un risotto delicato e cremoso, arricchito dai sapori unici dei mirtilli freschi e del formaggio di capra. Un piatto che unisce dolce e salato in un'esperienza culinaria raffinata. Risotto fatto al momento, tempo di preparazione 20-25 minuti.

### **SPAGHETTI DI GRANO ANTICO CON POMODORO E BURRATA - 1,7\***

Un piatto che unisce la tradizione dei grani antichi con la freschezza dei pomodori e la morbidezza della burrata. Gli spaghetti di antichi grani, ricchi di sapore e altamente digeribili, sono accompagnati da un sugo di pomodoro e dolci pomodorini, il tutto completato dalla cremosità della burrata. Un tocco di basilico fresco e un filo d'olio extravergine d'oliva esaltano i sapori di questo piatto genuino e raffinato.

### **SPAGHETTI DI GRANO ANTICO CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO - 1,7\***

Immergiti nella tradizione culinaria italiana con questo piatto semplice ma ricco di carattere. Gli spaghetti di grano antico, apprezzati per la loro qualità e digeribilità, sono insaporiti con olio d'oliva, aglio croccante e peperoncino per un sapore robusto e autentico. Perfetti per chi cerca un'esperienza culinaria genuina e saporita.

€ 13

€ 13

€ 13

€ 13

€ 14

€ 14

€ 12

€ 12

## Secondi piatti

### **TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA - 7\***

€ 21

Deliziose fettine di manzo grigliato, servite su un letto di rucola fresca e arricchite con scaglie di Grana Padano. Condite con un filo di olio extravergine d'oliva e una spruzzata di aceto balsamico. Un piatto di grande sapore

### **FILETTO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI - 1,7\***

€ 25

Filetto di manzo grigliato, accompagnato da una ricca salsa ai funghi porcini e contorno di verdure di stagione. Un piatto che esalta i sapori autentici della carne e dei funghi.

### **STRACOTTO DI MANZO ALLA VALTELLINESE - 1,7\***

€ 18

Teneri pezzi di manzo stufati lentamente con un mix di verdure di stagione e aromi valtellinesi "Pesteda", serviti con polenta cremosa. Un piatto che evoca i sapori autentici della montagna.

### **OSSOBUCCO ALLA MILANESE - 1,7\***

€ 18

Tenero ossobuco di vitello cotto lentamente nel vino bianco, servito con gremolata di limone e prezzemolo fresco, accompagnato da un cremoso risotto alla milanese. Un classico della tradizione lombarda che conquista per la sua ricchezza di sapori.

### **COSTOLETTA ALLA MILANESE (chiedere disponibilità) - 1,7\***

€ 24

La nostra costoletta alla milanese è preparata con carne di vitello tenera, impanata e fritta fino a doratura. Servita con un fresco contorno di rucola e pomodorini per un tocco di freschezza.

### **SPEZZATINO DI CAPRIOLO - 1,7\***

€ 18

Un piatto ricco e saporito, preparato con teneri pezzi di capriolo stufati nel vino rosso, arricchiti con bacche di ginepro e spezie aromatiche. Servito con polenta cremosa per un'autentica esperienza culinaria della Valtellina.

### **COSTOLETTA D'AGNELLO STUFATA AL TIMO E ROSMARINO - 1,7\***

€ 18

Gustose costolette di agnello stufate con cipolle caramellate, timo fresco e un tocco di vino bianco. Servite con un contorno di polenta cremosa.

# Dessert

## **DOLCE DEL GIORNO**

Un dessert che cambia ogni giorno, preparato con ingredienti freschi e di stagione. Chiedi al nostro personale per scoprire il dolce del giorno.

€ 7

## **MOUSSE DI BOSCO - 1,7\***

Leggera e raffinata, la mousse di bosco è preparata con una miscela di frutti di bosco freschi e panna montata. Il suo gusto delicato e la sua consistenza soffice la rendono il finale ideale per ogni pasto.

€ 7

## **TIRAMISÙ - 1,7,8\***

Un dolce tradizionale italiano, perfetto come conclusione per qualsiasi pasto.

€ 7

## **STRUDEL DI MELE - 1,7\***

Il nostro strudel di mele è preparato con una sfoglia sottile e croccante, ripiena di mele fresche, uvetta e un tocco di cannella. Servito caldo con una spolverata di zucchero a velo e una crema alla vaniglia.

€ 7

## **TORTA SACHER - 1,7,8\***

La tradizionale torta Sacher, con soffice pan di spagna al cioccolato e un cuore di confettura di albicocche. Ricoperta con una lucente glassa al cioccolato fondente, è servita con un tocco di panna montata. Un dessert perfetto per gli amanti del cioccolato.

€ 7

# I nostri menù degustazione

# Menù in compagnia

(con primo)

## ANTIPASTO

Sciatt valtellinesi su letto di rucola - 1,7\*

Prova il nostro piatto tipico valtellinese: frittelle croccanti di grano saraceno con un cuore di formaggio fuso, perfette come antipasto o accompagnamento.

Un'esplosione di sapori autentici.

## BIS DI PRIMI

Tagliatelle al ragù di cervo

Deliziose tagliatelle fatte in casa, accompagnate da un ragù di cervo cucinato lentamente con vino rosso, erbe aromatiche e un tocco di spezie. Un primo ricco e saporito che ti farà sentire immerso nei sapori della montagna.

Spätzle cipolla e speck

Gnocchetti fatti in casa, accompagnati da cipolle stufate e speck saltato con una noce di burro d'alpe. Un primo semplice ma dai sapori intensi.

## DESSERT

Torta di noci con salsa mou

Una torta soffice e ricca di noci, con un delizioso strato di crema mou al caramello. Ogni fetta è un perfetto equilibrio tra la croccantezza delle noci e la dolcezza della crema mou.

# €35

a persona (bevande escluse)

# Menù in compagnia

(con secondo)

## ANTIPASTO

Sciatt Valtellinesi su letto di rucola - 1,7\*

Prova il nostro piatto tipico valtellinese: frittelle croccanti di grano saraceno con un cuore di formaggio fuso, perfette come antipasto o accompagnamento.

Un'esplosione di sapori autentici.

## SECONDO

Tagliata di manzo con scaglie di Grana e un filo di burro d'alpe - 1,7\*

Deliziose fettine di manzo grigliato, servite su un letto di rucola fresca e arricchite con scaglie di Grana Padano. Condite con un filo di olio extravergine d'oliva e una spruzzata di aceto balsamico. Un piatto di grande sapore.

## DESSERT

Torta di noci con salsa mou - 1,7,8\*

Una torta soffice e ricca di noci, con un delizioso strato di crema mou al caramello. Ogni fetta è un perfetto equilibrio tra la croccantezza delle noci e la dolcezza della crema mou.

# €40

a persona (bevande escluse)

## Menù della tradizione

### ANTIPASTO

#### Tagliere misto

Un tagliere ricco e saporito con bresaola, speck, salame, "Bondiola" (coppa di Livigno), accompagnato da formaggio di malga, crostini di polenta con salsa di gorgonzola e noci.

Ideale per assaporare i gusti della montagna.

### PRIMO

#### Pizocàr di Livigno - 1,7\*

Assapora il gusto autentico di Livigno con i nostri Pizocàr. Preparati con gnocchetti bianchi e patate, il tutto condito con formaggio Valtellina di media stagionatura e un goccio di burro fuso aromatizzato alla salvia. Un piatto rustico e saporito che celebra la semplicità di un tempo.

### SECONDO

#### Ossobuco alla Milanese - 1,7\*

Tenero ossobuco di vitello cotto lentamente nel vino bianco, servito con gremolada di limone e prezzemolo fresco, accompagnato da un cremoso risotto alla milanese. Un classico della tradizione lombarda che conquista per la sua ricchezza di sapori.

### DESSERT

#### Strudel di mele - 1,7,8\*

Il nostro strudel di mele è preparato con una sfoglia sottile e croccante, ripiena di mele fresche, uvetta e un tocco di cannella. Servito caldo con una spolverata di zucchero a velo e una crema alla vaniglia.

**€45**

a persona (bevande escluse)

## Menù della baita

### ANTIPASTO

#### Sciatt valtellinesi su letto di rucola - 1,7\*

Prova il nostro piatto tipico valtellinese: frittelle croccanti di grano saraceno con un cuore di formaggio fuso, perfette come antipasto o accompagnamento.

Un'esplosione di sapori autentici.

### PRIMO

#### Risotto ai Mirtilli - 1,7\*

Un risotto delicato e cremoso, arricchito dai sapori unici dei mirtilli freschi e del formaggio di capra. Un piatto che unisce dolce e salato in un'esperienza culinaria raffinata.

### SECONDO

#### Spezzatino di Capriolo - 1,7\*

Un piatto ricco e saporito, preparato con teneri pezzi di capriolo stufati nel vino rosso, arricchiti con bacche di ginepro e spezie aromatiche. Servito con polenta cremosa per un'autentica esperienza culinaria della Valtellina.

### DESSERT

#### Mousse di Bosco - 1,7\*

Leggera e raffinata, la mousse di bosco è preparata con una miscela di frutti di bosco freschi e panna montata. Il suo gusto delicato e la sua consistenza soffice la rendono il finale ideale per ogni pasto.

**€45**

a persona (bevande escluse)

# Bibite

## SOFT DRINK

Coca-Cola lattina	€ 3,50
Fanta lattina	€ 3,50
Sprite lattina	€ 3,50
LemonSoda lattina	€ 3,50
Tè pesca/limone lattina	€ 3,50
Tonic Water lattina	€ 3,50
Coca Zero lattina	€ 3,50
Red Bull	€ 4,00
Acqua 0.5 L	€ 1,70
Acqua 1 L	€ 3,00

## VINO

Prosecco Pantarei	€ 5,00
Prosecco Bortolomiol Valdobbiadene	€ 6,00
Pinot bianco Cantina Kossler	€ 5,00
Pinot grigio Cantina Roero	€ 5,00
Chardonnay Cantina Gozzi	€ 5,00
San Michele Cantina Ca' Rugati	€ 5,00
Inferno Cantina Nino Negri	€ 5,00
Grumello Cantina Nino Negri	€ 5,00
Regret Cantina Monchiero	€ 5,00
Chianti Cantina Sassocupo	€ 5,00

## BIRRA ALLA SPINA

Moretti 0.4	€ 5,50
Weizen 0.5	€ 6,00

## BIRRA IN BOTTIGLIA

Corona	€ 5,50
Heineken 0.3	€ 4,50
Heineken Zero 0.3	€ 4,50

## BIRRA ARTIGIANALE

Nigula GOLDEN ALE - 4,5% VOL	€ 7,50
Witela WITBIERE - 4,8% VOL	€ 7,50
Sbrega DOUBLE IPA - 7,5% VOL	€ 7,50
Rügen DUBBEL - 6,5% VOL	€ 7,50
Sberlusc FESTBIER - 5,5% VOL	€ 7,50

## CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 1,80
Caffè corretto	€ 2,20
Caffè americano	€ 2,20
Caffè con panna	€ 2,00
Caffè doppio	€ 2,80
Caffè decaffeinato	€ 1,80
Caffè orzo piccolo	€ 2,00
Caffè orzo grande	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,20

BAITA

**Pantarei**