

PIZZE ALLA PALA

LE NOSTRE PIZZE ALLA PALA

| | |
|---|-----|
| Pizza alla Margherita (pomodoro, mozzarella) | €12 |
| Pizza Margherita (tomato, mozzarella) Pizza Margherita (Tomate, Mozzarella) | |
| 1-7 | |
| Pizza Valtellinese (bresaola, funghi porcini, scaglie di Grana) | €14 |
| Valtellina-style pizza (bresaola, porcini mushrooms, shavings of Grana cheese) Pizza aus dem Veltliner (Bresaola, Steinpilze, Grana-Späne) | |
| 1-7 | |
| Pizza bianca con crema di piselli e trota affumicata | €15 |
| White pizza with pea cream and smoked trout Weiße Pizza mit Erbsencreme und geräucherter Forelle | |
| 1-4-7 | |
| Pizza con pancetta, granella di pistacchi e miele | €15 |
| Pizza with pancetta, pistachio crumble and honey Pizza mit Pancetta, Pistazien und Honig | |
| 1-7-8 | |
| Pizza vegetariana (zucchine, peperoni, fagiolini) | €15 |
| Vegetarian pizza (zucchini, bell peppers, green beans) Vegetarische Pizza (Zucchini, Paprika, grüne Bohnen) | |
| 1-7 | |
| Pizza con salame dolce | €13 |
| Pizza with mild salami Pizza mit milder Salami | |
| 1-7 | |
| Pizza 4 formaggi | €14 |
| Four-Cheese Pizza Pizza mit vier Käsesorten | |
| 1-7 | |
| Pizza con tonno e cipolle | €14 |
| Pizza with tuna and onions Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln | |
| 1-4-7 | |
| Pizza con prosciutto crudo | €15 |
| Pizza with Parma ham Pizza mit Rohschinken | |
| 1-7 | |
| Pizza con pomodorini e finferli | €14 |
| Pizza with cherry tomatoes and chanterelle mushrooms Pizza mit Kirschtomaten und Pfifferlingen | |

MENU ESTIVO

MENU ESTIVO
SUMMER MENU
SOMMER MENÜ

Insalata mista con trota salmonata marinata €15
Mixed salad with marinated salmon trout
Gemischter Salat mit marinierter Lachsforelle

4

Insalatona valtellinese (insalata mista, bresaola, formaggio Casera) €14
Valtellina-style salad (mixed salad, bresaola, Casera cheese)
Großer Veltliner Salat (gemischter Salat, Bresaola, Casera-Käse)

7

Insalata nizzarda (fagiolini, cipolle, olive, tonno, uovo) €13
Nicoise salad (green beans, onions, olives, tuna, egg)
Salat nach Nizza-Art (grüne Bohnen, Zwiebeln, Oliven, Thunfisch, Ei)

3-4

Roastbeef con insalata di patate e salsa tartara €19
Roast beef with potato salad and tartar sauce
Roastbeef mit Kartoffelsalat und Tartarsauce

3

Vitello tonnato classico con capperi essiccati
Veal with tuna sauce and capers
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern €15

3-4

Tartare di manzo con crostoni di pane e burro €21
Beef tartare with toasted bread and butter
Rindertatar mit Brot und Butter

1-3-7

Lasagna alla bolognese €16
Lasagna bolognese
Lasagne Bolognese

1-3-7

ANTIPASTI

ANTIPASTI
APPETIZERS
VORSPEISEN

Bresaola artigianale della Valtellina, burro e porcini sott'olio €15
Artisanal Valtellina bresaola, butter and porcini mushrooms in oil
Handwerklich hergestellte Bresaola aus dem Veltlin, Butter und eingelegte
Steinpilze

7

Salumi della Valtellina con la nostra giardiniera di verdure €15
Valtellina cured meats with our homemade pickled vegetables
Wurstwaren aus dem Veltlin mit unserem hausgemachten Gemüse in Essig

9

Trota marinata, zucchine all'olio e origano, crema al caprino €18
Smoked trout, zucchini with olive oil and oregano, goat cheese cream
Geräucherte Forelle, Zucchini mit Öl und Oregano, Ziegenkäsecreme

4-7

Tataki di cervo all'aceto di lamponi, mela verde e nocciole tostate €17
Venison tataki with raspberry vinegar, green apple and toasted hazelnuts
Hirsch-Tataki mit Himbeeressig, grünem Apfel und gerösteten Haselnüssen

8

Ricotta di capra grigliata con mostarda di pomodoro €16
Grilled goat ricotta with tomato mustard
Gegrillter Ziegenricotta mit Tomatenmostarda

7-10

Sciatt con cicorino dell'orto €12
Sciatt (buckwheat fritters with cheese) with garden chicory
Sciatt (Buchweizen-Käse-Bällchen) mit Gartenzichorie

1-7

Chisciöi con cicorino dell'orto €12
Chisciöi (buckwheat flat fritters with cheese) with garden chicory
Chisciöi (Buchweizenfladen mit Käse) mit Gartenzichorie

1-7

PRIMI

PRIMI
FIRST COURSES
VORSPEISEN

Mirtille di pasta fresca al ragù di selvaggina €17
Fresh pasta dumplings filled with blueberries, game ragù
Frische Pasta mit Heidelbeerfüllung und Wildragout

1-3

Gnocchetti di polenta, fonduta al Casera ubriaco e zucchine €16
Polenta gnocchi with Casera cheese fondue and zucchini
Polenta-Nocken mit Casera - Käsefondue und Zucchini

7

Risotto con funghi porcini, zafferano, olio ed erbe aromatiche €18
Risotto with porcini mushrooms, saffron, olive oil, and fresh herbs
Risotto mit Steinpilzen, Safran, Olivenöl und Kräutern

1

Tagliolini al pesto di rucola, crema al mascarpone e pomodori cherry €16
Tagliolini with rocket pesto, mascarpone cream, and cherry tomatoes
Tagliolini mit Rucola-Pesto, Mascarpone-Creme und Kirschtomaten

1-7

Pizzoccheri di grano saraceno, Casera, patate e verze €15
Pizzoccheri di grano saraceno, Casera, patate e verze
Pizzoccheri aus Buchweizen mit Casera-Käse, Kartoffeln und Kohl

1-7

Manfrigole di grano saraceno e formaggio d'alpeggio €13
Buckwheat crepes with alpine cheese
Buchweizen-Crêpes mit Almkäse

1-3-7

Taroz (patate, fagiolini, cipolla, formaggio) e salame nostrano €13
Taroz (potatoes, green beans, onion, cheese) with local salami
Taroz (Kartoffeln, grüne Bohnen, Zwiebeln, Käse) mit lokalem Salami

7

SECONDI

SECONDI
SECOND COURSES
ZWEITE GÄNGE

Rollè di coniglio alle erbe aromatiche, spinacino e patate novelle €24
Rabbit roulade with aromatic herbs, baby spinach and new potatoes
Kaninchenroulade mit Kräutern, Babyspinat und jungen Kartoffeln

1-7

Spiedino di cervo e pancetta con polenta taragna e peperoni grigliati €27
Venison and pancetta skewers with taragna polenta and grilled bell peppers
Hirschspieß mit Speck, Taragna-Polenta und gegrillten Paprikaschoten

7

Pancia di maialino CBT 16 ore con polenta e fagiolini €22
16-hour CBT-style suckling pig belly with polenta and green beans
16 Stunden lang im CBT-Verfahren gegarter Spanferkelbauch mit Polenta und
grünen Bohnen

7

Filetto di manzo con porcini €31
Beef fillet with porcini mushrooms
Rinderfilet mit Steinpilzen

7

Hamburger di farro su songino e cremoso al gorgonzola e porcini trifolati Spelt €22
burger on lamb's lettuce with a creamy gorgonzola sauce and sautéed porcini
mushrooms
Dinkelburger auf Feldsalat mit Gorgonzola-Creme und in Butter sautierten Steinpilzen

1-7

Selezione di formaggi con miele e noci €12
Cheese selection with honey and walnuts
Käseauswahl mit Honig und Walnüssen

7-8

CONTORNI - SIDE DISHES - BEILAGEN

Verdure alla griglia - Grilled vegetables -Gegrilltes Gemüse €6

Patate Rustiche - Rustic Potatoes - Bauernkartoffeln €7

Porcini trifolati - Sautéed porcini mushrooms - Gebratene Steinpilze €10

LA GRIGLIA IN TAVOLA

LA GRIGLIA IN TAVOLA
GRILLED FOOD ON THE TABLE
GTEGRILLTES AUF DEM TISCH

Tagliata di manzo aromatizzata al timo €31
Sliced beef with thyme
Rindergeschnetzeltes mit Thymian

Galletto Valle Spluga scudo rosso €23
Valle Spluga red shield cockerel
Roter Schildhahn aus dem Valle Spluga

Costata di manzo 500/600 gr con burro aromatizzato alle erbe €33
Rib steak 500/600 g with herb-flavored butter
Rindersteak 500/600 g mit Kräuterbutter

7

Fiorentina (porterhouse) 1,2/1,4 hg €7,20 hg
Florentine steak (Porterhouse steak)
Porterhouse-Steak (Florentiner Steak)

Verdure alla griglia €6
Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

9

Porcini trifolati €10
Sautéed porcini mushrooms
Gebratene Steinpilze

Patate Rustiche €7
Rustic Potatoes
Bauernkartoffeln

MENU DEGUSTAZIONE

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

DEGUSTATIONSMENÜ

Bresaola della Valtellina con cicorino e sciatt

Valtellina bresaola with chicory and sciatt

Bresaola aus dem Veltlin mit Zichorie und Sciatt

7-12

Pizzoccheri, Casera DOP, patate, verze e burro e cipolla

Pizzoccheri with Casera DOP, potatoes, cabbage, butter and onion

Pizzoccheri mit Casera DOP, Kartoffeln, Kohl, Butter und Zwiebeln

7-12

Costine di maiale al Lavec con polenta

Pork ribs cooked in Lavec with polenta

Schweinerippchen im Lavec gegart mit Polenta

Tortino di mele con salsa alla vaniglia

Apple cake with vanilla sauce

Apfelküchlein mit Vanillesauce

1-3-7

Menu completo €45

Full menu €45

Komplettes Menü €45

MENU DI PESCE

MENU DI PESCE
FISH MENU
FISCHMENÜ

Tartare di trota salmonata, semi di girasole, mela verde e pane tostato €18
Salmon trout tartare with sunflower seeds, green apple and toasted bread
Lachsforellen-Tatar mit Sonnenblumenkernen, grünem Apfel und geröstetem Brot

1-4

Lasagnetta al ragù di trota, bottarga di lago e salsa allo zafferano €19
Lasagna with trout ragù, lake bottarga and saffron sauce
Lasagne mit Forellenragout, Seebottarga und Safransauce

1-3-4-7

Filetto di trota della Valmalenco in crosta di polenta, verdure al burro e timo €23
Valmalenco trout fillet in polenta crust, vegetables with butter and thyme
Forellenfilet aus Valmalenco in Polentakruste, Gemüse mit Butter und Thymian

4-7

Torta di noci €8
Walnut cake
Walnusskuchen

1-3-7-8

Menu completo €54
Full menu €54
Komplettes Menü €54

DESSERTS

ALLERGENI

1. Glutine / Gluten / Gluten
2. Crostacei / Crustaceans / Krebstiere
3. Uova / Eggs / Eier
4. Pesce / Fish / Fisch
5. Arachidi / Peanuts / Erdnüsse
6. Soia / Soya / Soja
7. Latte / Milk / Milch
8. Frutta con guscio / Nuts / Schalenfrüchte
9. Sedano / Celery / Sellerie
10. Senape / Mustard / Senf
11. Sesamo / Sesame / Sesam
12. Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Schwefeldioxid
13. Lupini / Lupin / Lupinen
14. Molluschi / Molluscs / Weichtiere

DESSERTS

DESSERTS1

Zabaione classico e cantucci artigianali €10
Classic zabaglione and artisanal cantucci
Klassische Zabaglione und handgemachten Cantucci

1-3-7-8

Torta di noci €8
Walnut cake
Walnusskuchen

1-3-7-8

Mantecato al Braulio con biscotti al saraceno €8
Creamed with Braulio and buckwheat biscuits
Braulio-Eiscreme mit Buchweizenkeksen

1-3-7

Crema al limone con frutti di bosco tiepida €10
Lemon cream with warm wild berries
Zitronencreme mit warmen Waldbeeren

7

Mousse al cioccolato e lamponi €8
Chocolate and Raspberry Mousse
Schokoladen-Himbeer-Mousse

3-7

Tiramisù classico fatto in casa €8
Classic Homemade Tiramisu
Klassisches hausgemachtes Tiramisu

1-3-7