

Menu

Per iniziare

Zum Anfang

Brisaola della Valchiavenna naturale e affumicata x	9,00
Brisaola aus dem Valchiavenna luftgetrocknet und geräuchert x	
Salumi chiavennaschi con mousse di caprino alle erbe x	9,00
Aufschnittplatte mit hiesigen Produkten und Kräuterziegenkäsemousse x	
Caprino fresco caldo della Valchiavenna in crosta di crudo x	7,50
Warmer frischer Ziegenkäse aus dem Valchiavenna im Schinkenmantel x	
Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di grana e fior di sale x	9,00
Rindscarpaccio mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Fleur de sel x	
Filetto di coniglio in carpaccio all'aceto balsamico x	8,50
Hauchdünnes Kaninchenfilet an Balsamessig x	
Terrina di struzzo all'estratto di ginepro x	8,50
Strausenterrine an Wachholderextrakt x	
Insalata con straccetti di struzzo tiepide e parmigiano x	10,00
Grüner Salat mit warmen Straussenfleischstreifen Parmesan x	
Insalata verde con caprino fresco della valle all'aceto di lamponi x	9,00
Grüner Salat mit frischem Ziegenkäse aus unserem Tal an Himbeeressig x	
Insalata rucola con strisce di Brisaola e scaglie di grana x	8,50
Rucolasalat mit Brisadastreifen und gehobeltem Parmesan x	
Radicchio trevisano con pancetta e crostini X	6,00
Radicchiosalat mit Speck und Croutons X	
Lumache in burro alle erbe x x	8,50
Weinbergschnecken an Kräuterbutter x x	
Taroz con salame nostrano x	10,00
Taroz mit Salami aus der Region x	
Terrina di pernice ai mirtilli rossi x	10,00
Perlhuhnerrine mit Preiselbeeren X	
Crema di Zucca con cipolle croccanti X	8,00
Kürbiscremesuppe mit Röstzwiebeln x	
Insalata mista X	5,50
Gemischter Salat X	

Pasta fresca

Frische Pasta

Gnocchetti di Chiavenna x	9,00
Gnocchetti nach Art von Chiavenna x	
Pizzoccheri della Valtellina x	9,50
Pizzoccheri auf Veltliner Art x	
Gnocchetti di farina di castagne alla chiavennasca x	10,00
Kastaniengnocchi nach Art von Chiavenna	
Maccheroni al torchio al ragù di cinghiale	10,00
Makkeroni mit Wildschweinbolognese	
Crespelle di grano saraceno con Brisaola e Casera	9,00
Crespelle aus Buchweizenmehl mit Brisaola und hiesigem Käse	
Ravioli farciti di zucca su crema di Casera e mandorle x	10,00
Ravioli gefüllt mit Kürbis auf Käsecreme mit Mandelschuppen x	
Tagliatelle rustiche alla selvaggina	12,00
Bandnudeln mit Wildragout	

I secondi con contorno

Hauptspeisen mit Beilage

Salmì di cervo al Sassella con polenta di Samolaco x	16,00
Hrschpfeffer an Sassella mit Polenta aus Samolaco x	
Tagliata di struzzo alle erbe aromatiche con patate rosolate x	18,00
Straussentagliata an Kräuterbutter mit Röstkartoffeln x	
Filettini di maiale con porcini trifolati e patate rosolate x	17,00
Schweinefilets mit Steinpilzen und Polenta	
Sminuzzato di vitello al curry con riso selvatico	15,00
Currykalbsgeschnetzeltes mit Wildreis	
Scaloppe di cervo con salsa al ginepro e polenta di Samolaco x	19,00
Hrschschnitzel an Wacholdersauce mit Polenta	
Tagliata di manzo con estratto di Sassella e patate rosolate x	16,00
Rindstagliata an Sassellareduktion und Röstkartoffeln x	
Entrecote di manzo al pepe rosa e verde e riso selvatico	17,00
Rindsentrecote an gruenem und rosa Pfeffer mit Wildreis	
Gamberoni su taroz x x	17,00
Garnelenschwänze auf >Taroz x x	

Formaggi

Käse

Dolci

Dessert

Bis di Semifreddi	6,00
Panna cotta con salsa di kiwi e fragola x	6,00
Gelato di crema con ciliege ubriache e scaglie di cioccolato	6,00
Meringa con gelato di crema, panna montata e cioccolato	6,00
Lamponi caldi con gelato	6,00
Sorbetto	6,00

Clienti con allergie sono pregati di rivolgersi allo staff

Al consumo di una sola portata viene applicato il costo di coperto di 2,50

x senza glutine,

x vegetariano

x può essere surgelato