

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
Wärmer 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	9,00
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	9,00
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	10,00
Lumache in burro alle erbe x x	
Weinbergschnecken an Kräuterbutter x x	8,50
Taroz con salame nostrano x	
Taroz mit Salami aus der Region x	10,00
Filetto di trota in carpione x	
Sauer eingelegtes Forellenfilet	10,00

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	

Maccheroni al torchio al ragù di cinghiale	12,00
Makkeroni mit Wildschweinbolognese	
Crespelle di grano saraceno con Brisaola e Casera	9,00
Crespelle aus Buchweizenmehl mit Brisada und hiesigem Käse	
Tortelloni farciti d'asparagi burro e salvia e gerigli di noci x x	10,00
Tortelloni gefüllt mit Spargel an Butter und Salbei mit Baumnuessen x x	
Tagliolini saltati con gamberetti, asparagi e pomodorini	12,00
Bandnudeln mit Crevetten, Spargel und Kirschtomaten	

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 salsa al pepe verde e rosa e riso selvatico	16,00
Schweinefilets an Pfeffersauce mit Wildreis	
Sminuzzato di vitello al curry con riso selvatico	15,00
Currykalbsgeschnetzeltes mit Wildreis	
Medaglioni di struzzo con salsa al Porto su Taroz	20,00
Straussenmedaillons an Portweinsauce auf Taroz	
Tagliata di manzo con estratto di Sassella e patate rosolate x	16,00
Rindstagliata an Sassellareduktion und Röstkartoffeln x	
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
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