



## antipasti starters

Selezione di salumi della nostra cantina ..... € 10.00  
Selection of our cured meats

Tagliere di salumi e formaggi di Malga Trela ..... € 12.00  
Platter of cured meats and home-made Alpine cheeses

Crostini di pane bruschettato, lardo e miele biologico ..... € 8.00  
Crispy breadsticks with pork lard and organic honey

Prosciutto di nostra produzione con Ricotta fresca canestrata  
e gherigli di noci ..... € 10.00  
Homemade prosciutto with fresh Ricotta cheese  
and walnuts

Bresaola Rini su letto di insalatina con scaglie di Grana  
e funghi Porcini ..... € 11.00  
Rini's Bresaola on fresh salad with Grana cheese  
and Porcini mushrooms

Composta d'insalatina novella e crudità con pere, formaggio  
pane bruschettato e uova in caesar dressing ..... € 9.00  
Mixed field salad with pears, cheese,  
bruschetta bread, egg and caesar dressing



## primi firsts

Pizzoccheri al grano saraceno conditi come da tradizione Valtellinese .....	€ 10.00
Valtellinese style Pizzoccheri: Buckwheat flour pasta with potatoes, cheese, savoy cabbage and sage butter	
Sciatt in pastella croccante su tagliata di cicorie .....	€ 10.00
Sciatt: crispy deep-fried parcels of Valtellina cheese in batter with chicory salad	
Bis Saraceno: Composto da Sciatt e Pizzoccheri .....	€ 11.00
Buckwheat double: Plate of Sciatt and Pizzoccheri	
Ravioli ai finferli, crema al latticello e pesto di rucola .....	€ 10.00
Ravioli pasta filled with chanterelle mushrooms, milky cream and rocket pesto	
Tagliatelle sfogliate al tuorlo, timo selvatico di montagna e ragù di maialino .....	€ 10.00
Homemade tagliatelle pasta with wild thyme and pork ragout	
Gnocchetto spatolato alla Bormina con Bitto, radicchio tardivo e pancetta artigianale .....	€ 10.00
Homemade dumplings with Bitto cheese, radicchio and homemade pork belly bacon	
Primo del giorno .....	€ 10.00
First course of the day	
Zuppa del giorno .....	€ 7.50
Soup of the day	



## secondi seconds

Tagliata di manzo aromatizzata alle erbe alpine ..... € 21.00  
Grilled beef with Alpine herbs flavoured oil

Ganassino di scottona brasato al vino Sassella  
cotto a bassa temperatura ..... € 20.00  
Braised veal fricandeau slowly cooked  
in Sassella wine

Suprema di pollo ruspante al limone, ricotta d'alpeggio,  
basilico e pomodorini essiccati ..... € 19.00  
Lemon chicken breast with fresh Ricotta cheese,  
basil and sun-dried tomatoes

Filetto di maialino bardato alla pancetta artigianale  
in salsa agrodolce di senape, verdure grigliate  
e polenta taragna ..... € 19.00  
Bacon wrapped pork tenderloin in sweet  
sour mustard sauce, grilled vegetables,  
maize-and-buckwheat flour polenta

Cupola di polenta Taragna con funghi porcini ..... € 12.00  
Polenta Taragna with porcini mushrooms

Cupola di polenta Taragna con formaggio fuso alla griglia ..... € 10.00  
Polenta Taragna and grilled cheese

Verticale di formaggi della Malga Trela con miele alla Taneda ..... € 10.00  
Selection of our cheeses from Malga Trela with yarrow honey

Secondo del giorno ..... € 17.00  
Second course of the day



## bevande drinks

Acqua 1 litro .....	€ 2.00
Water	
Acqua 1/2 litro .....	€ 1.00
Water	
Bibite .....	€ 2.50
Soft drinks	
Birra in bottiglia 0,33 l .....	€ 3.50
Bottled beer	
Caffè .....	€ 1.00
Coffee	
Caffè corretto .....	€ 1.50
Coffee with alcohol	
Amaro .....	€ 3.50
Digestif	

## dolci desserts

Dolci da forno .....	€ 5.00
Cakes	
Dolci al cucchiaino .....	€ 5.00
Custards	
Sorbetto .....	€ 3.50
Sorbet	



## menù degustazione sampling menù

Selezione di salumi della nostra cantina  
con formaggi di Malga Trela e Ricotta fresca  
Selection of our homemade cold cuts  
and cheeses from Malga Trela with fresh Ricotta cheese

Pizzoccheri  
Typical home-made buckwheat flour pasta  
with Casera cheese, potatoes, savoy cabbage and sage butter

Sciatt  
Deep-fried buckwheat flour parcels filled with Bitto cheese

Finale goloso da scegliere fra le proposte del giorno  
Choice of home-made desserts

Acqua inclusa  
Water included

€ 27.00

**il menu degustazione si intende a persona  
per un minimo di due.  
price per person, minimum of two.**

AGRITURISMO  
RINI.IT



## menù per i piccoli ospiti for our little guests

Penne al pomodoro o Penne in bianco .....	€ 7.50
Penne pasta with tomato sauce or Plain penne pasta	
Cotoletta alla milanese con patatine fritte .....	€ 8.50
Milanese escalope with French fries	
Wurstel cotto alla griglia con patatine fritte .....	€ 8.50
Grilled sausage with French fries	
Chicken nuggets con patatine fritte .....	€ 8.50
Chicken nuggets with French fries	
Coperto .....	€ 2.00
Service charge	

---

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta ..

Information about the presence of substances or products which cause allergies or intolerances are available by contacting to the staff on duty and it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided upon request ..



## carta dei vini wine list

### ROSSO DI VALTELLINA selezione Rini

Bicchiera .....	€ 4.50
Glass	
Bottiglia da 0.375 cl. ....	€ 9.00
Bottle	
Bottiglia da 0.75 cl. ....	€ 13.00
Bottle	

### VALTELLINA SUPERIORE

PRUGNOLO .....	€ 20.00
Rainoldi	
FRACIA .....	€ 21.00
Nino Negri	
MAZER .....	€ 28.00
Nino Negri	

### VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA

SASSELLA .....	€ 20.00
Rainoldi	
SASSELLA .....	€ 22.00
Nino Negri	
SASSELLA SOMMAROVINA .....	€ 30.00
Mamete Prevostini	
SASSELLA RISERVA .....	€ 30.00
Rainoldi	



## carta dei vini wine list

### VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO

GRUMELLO ..... € 20.00  
Rainoldi

GRUMELLO ..... € 20.00  
Nino Negri

GRUMELLO SASSOROSSO ..... € 27.00  
Nino Negri

### VALTELLINA SUPERIORE INFERNO

INFERNO ..... € 20.00  
Pietro Triacca

INFERNO ..... € 21.00  
Rainoldi

INFERNO ..... € 24.00  
Nino Negri

### SFORZATO DI VALTELLINA

SFORZATO CA RIZZIERI ..... € 50.00  
Rainoldi

CORTE DI CAMA ..... € 50.00  
Mamete Prevostini

SFORZATO 5 STELLE ..... € 75.00  
Nino Negri





## carta dei vini wine list

### VINI BIANCHI WHITE WINE

ALPI RETICHE IGT .....	€ 18.00
Nino Negri	
OLTREPO' PAVESE DOC .....	€ 20.00
Tenuta il Bosco	
FRANCIACORTA MILLESIMATO DOCG .....	€ 35.00
Monzio Compagnoni	

Scopri il gusto  
dei prodotti dell'azienda  
nella nostra Butiga