



### **Antipasti** Vorspeisen

Selezione di salumi della nostra cantina Auswahl an Wurstspezialitäten	€ 10.00
Tagliere di salumi e formaggi di Malga Trela Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten	€ 12.00
Crostini di pane bruschettato, lardo e miele biologico Brotsticks mit weißem Speck und Biohonig	€ 8.00
Speck affumicato, canestrello di Ricotta fresca e ghirigli di noci Räucherspeck, frischer Ricotta und Walnusskerne	€ 10.00
Bresaola Rini su letti di insalatina con scaglie di Grana e funghi Porcini Unsere Bresoala auf Blattsalaten mit Grana und Steinpilzen	€ 11.00
Insalata novella di giardino, primosale, crostini di polenta, semi di zucca, crudité e salsa allo yogurt Knackiger Gartensalat, Primosale Käse, Polentachips, Kürbiskerne, Rohkost und Joghurtsauce	€ 9.00



### Primi Erste Gänge

Pizzoccheri al grano saraceno conditi come da tradizione Valtellinese Veltliner Pizzoccheri: Buchweizen-Tagliatelle mit Kartoffeln, Wirsing, Casera Käse und Salbeibutter	€ 10.00
Sciatt in pastella croccante su tagliata di cicorie Sciatt: knusprige Käsebällchen in Buchweizenteig auf Blattsalaten	€ 9.50
Bis Saraceno: Composto da Sciatt e Pizzoccheri Buchweizen-Doppel: Sciatt und Pizzoccheri	€ 10.00
Tortelloni alla Ricotta fresca e spinaci, sugo di pomodoro Datterino e pesto di basilico Tortelloni gefüllt mit frischem Ricotta und Spinat in Datterino-Tomatensauce und Basilikumpesto	€ 10.00
Tagliatelle „Paglia e Fieno“ al ragù di maialino al timo limone Tagliatelle mit Schweinsragout und Zitronenthymian	€ 10.00
Riso infornito alle piccole verdure in salsa curry con mele Valtellinesi ed erba cipollina Im Ofen gratiniertes Reiscurry mit Gemüse, Veltliner Äpfeln und Schnittlauch	€ 10.00
Primo del giorno Erster Gang des Tages	€ 10,00
Zuppa del giorno Tagessuppe	€ 7.50



## Secondi Zweite Gänge

Tagliata di manzo aromatizzata alle erbe alpine Gegrilltes Rindsfilet in Alpenkräutern	€ 21.00
Ganassino di scottona brasato al vino Sassella cotto a bassa temperatura Geschmorte Kalbswange in Sassella-Sauce	€ 20.00
Costoletta di cervo al salmoriglio e bacche di ginepro Hirschsteak in Sauce mit Wacholderbeeren	€ 21.00
Filetto di maialino bardato alla pancetta artigianale in salsa agrodolce di senape, verdure grigliate e polenta Taragna Schweinsfilet im Speckmantel und süßsaurer Senfsauce, gegrilltes Gemüse und Polenta Taragna	€ 19.00
Cupola di polenta Taragna con funghi porcini Polenta Taragna und Steinpilze	€ 12.00
Cupola di polenta Taragna con formaggio fuso alla griglia Polenta Taragna und Grillkäse	€ 9.00
Verticale di formaggi della Malga Trela con miele alla Taneda Käseplatte Malga Trela mit Taneda-Honig	€ 10.00
Secondo del giorno Zweiter Gang des Tages	€ 17.00



## **Menù degustazione**

Degustationsmenü

Selezione di salumi della nostra cantina e Ricotta fresca  
Auswahl unserer Wurstspezialitäten und frischer Ricotta

### Pizzoccheri

Hausgemachte Buchweizen-Tagliatelle mit Kartoffeln,  
Wirsing, Casera Käse und Salbeibutter

### Sciatt

Frittierte Käsebällchen in Buchweizenteig auf Blattsalaten

Tagliata di manzo aromatizzata alle erbe alpine con

Gegrilltes Rindsfilet in Alpenkräutern

Polenta Taragna

Buchweizen-Mais-Polenta

Tagliere di formaggi con miele e noci

Käseplatte mit Honig und Walnüssen

Finale goloso da scegliere fra le proposte del giorno

Auswahl an hausgemachten Desserts

Acqua, caffè e coperto inclusi

Wasser, Kaffee und Gedeck inkludiert

€ 35.00

il menù degustazione si intende a persona  
per un minimo di due.

Preis pro Person, ab mindestens zwei Personen.



**Menù per i piccoli ospiti**  
Für unsere kleinen Gäste

Penne al pomodoro o Penne in bianco Penne mit Tomatensauce oder Penne ohne Sauce	€ 7.50
Cotoletta alla milanese con patatine fritte Mailänder Schnitzel mit Pommes Frites	€ 8.50
Wurstel cotto alla griglia con patatine fritte Grillwürstchen mit Pommes Frites	€ 8.50
Chicken nuggets con patatine fritte Chicken Nuggets und Pommes Frites	€ 8.50
Coperto Gedeck	€ 2.00

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

Bei Fragen zu Inhaltsstoffe und Zutaten, welche Allergien oder Intolleranzen auslösen können, wenden Sie sich bitte ans zuständige Personal. Eine ausführliche Liste an Inhaltsstoffen ist auf Anfrage einsehbar.



## **Bevande** Getränke

Acqua 1 litro Wasser	€ 2.00
Acqua ½ litro Wasser	€ 1.00
Bibite Alkoholfreie Getränke	€ 2.50
Birra in bottiglia 0,33 l Flaschenbier	€ 3.50
Caffè Espresso	€ 1.00
Caffè corretto Espresso mit Alkohol	€ 1.50
Amaro Magenbitter	€ 3.00

## **Dolci** Desserts

Dolci al forno Kuchen	€ 5.00
Dolci al cucchiaino Cremes	€ 5.00
Sorbetto Sorbet	€ 3.50



## carta dei vini Weinliste

### ROSSO DI VALTELLINA Rinis Selektion

Bicchiere Glas	€ 4.50
Bottiglia da 0.375 cl Flasche	€ 9.00
Bottiglia da 0.75 cl Flasche	€ 13.00

### VALTELLINA SUPERIORE

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

### VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA

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



## carta dei vini Weinliste

### VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO

GRUMELLO Rainoldi	€ 20.00
GRUMELLO Nino Negri	€ 20.00
GRUMELLO SASSOROSSO Nino Negri	€ 27.00

### VALTELLINA SUPERIORE INFERNO

INFERNO Pietro Triacca	€ 20.00
INFERNO Rainoldi	€ 21.00
INFERNO Nino Negri	€ 24.00
INFERNO RISERVA Rainoldi	€ 29.00

### SFORZATO DI VALTELLINA

SFORZATO CA' RIZZIERI Rainoldi	€ 50.00
CORTE DI CAMA Mamete Prevostini	€ 50.00
SFORZATO 5 STELLE Nino Negri	€ 75.00





## carta dei vini Weinliste

### WEISSWEINE

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

Scopri il gusto  
dei prodotti dell'azienda  
nella nostra Butiga