



## ANTIPASTI STARTERS | VORSPEISEN

Selezione di salumi della nostra cantina ..... Selection of our cured meats Auswahl an Wurstspezialitäten	€ 12.00
Tagliere di salumi e formaggi di Malga Trela ..... Platter of cured meats and home made Alpine cheeses Auswahl an Wurst-und Käsespezialitäten	€ 14.00
Crostini di pane bruschettato, lardo e miele biologico ..... Crispy breadsticks with pork lard and organic honey Brotsticks mit weißem Speck und Biohonig	€ 10.00
Prosciutto di nostra produzione con Ricotta fresca canestrata e gherigli di noci ..... Homemade prosciutto with fresh Ricotta cheese and walnuts Räucherspeck, frischer Ricotta und Walnusskerne	€ 12.00
Bresaola Rini su letto di insalatina con scaglie di Grana e funghi Porcini ..... Rini's Bresaola on fresh salad with Grana cheese and Porcini mushrooms Unsere Bresaola auf Blattsalaten mit Grana und Steinpilzen	€ 13.00
Tortino al Bitto di Malga Trela, zucchine e patate, con foglie di Salmone marinato ..... Savoury tart of Bitto cheese from Malga Trela, courgettes and potatoes with marinated salmon Herzhaftes Küchlein mit Bitto Käse von der Malga Trela, Zucchini und Kartoffeln mit mariniertem Lachs	€ 14.00



PRIMI  
FIRSTS | ERSTE GÄNGE

Pizzoccheri al grano saraceno conditi come da tradizione Valtellinese .....	€ 12.00
Valtellinese style Pizzoccheri: Buckwheat flour pasta with potatoes, cheese, savoy cabbage and sage butter Veltliner Pizzoccheri: Buchweizen-Tagliatelle mit Kartoffeln Wirsing, Casera Käse und Salbeibutter	
Sciatt in pastella croccante su tagliata di cicorie .....	€ 11.00
Sciatt: crispy deep-fried parcels of Valtellina cheese in batter with chicory salad Sciatt: knusprige Käsebällchen in Buchweizenteig auf Blattsalaten	
Bis Saraceno: Composto da Sciatt e Pizzoccheri .....	€ 13.00
Buckwheat double: Plate of Sciatt and Pizzoccheri Buchweizen-Doppel: Sciatt und Pizzoccheri	
Tagliatelle rustiche di farina rimacinata, al ragù di maialino condito alle erbe alpine .....	€ 13.00
Homemade tagliatelle with pork ragout and alpine herbs Rustikale Tagliatelle mit Schweinsragout und Alpenkräutern	
Panzerotto di magro, ricotta d'Alpe, spinacino, crema al basilico e crudaiola di pomodoro .....	€ 12.00
Deep fried dumplings filled with Ricotta cheese and spinach, basil cream and tomatoes Frittierte Teigtaschen mit Ricotta-Spinat Füllung, Basilikumcreme und Tomaten	
Gnocchetto spatolato alla Bormina con Bitto, radicchio tardivo e pancetta artigianale .....	€ 12.00
Homemade dumplings with Bitto cheese, radicchio and homemade pork belly bacon Borminer Nocken mit Bitto Käse, Radicchio und Bauchspeck	
Primo del giorno .....	€ 12.00
First course of the day Erster Gang des Tages	
Zuppa del giorno .....	€ 8.50
Soup of the day Tagessuppe	



SECONDI  
SECONDS | ZWEITE GÄNGE

Tagliata di manzo aromatizzata alle erbe alpine ..... Grilled beef with Alpine herbs flavoured oil Gegrilltes Rindsfilet in Alpenkräutern	€ 23.00
Ganassino di scottona brasato al vino Sassella cotto a bassa temperatura ..... Braised veal fricandeau slowly cooked in Sassella wine Geschmorte Kalbswange in Sassella-Sauce	€ 23.00
Petto d'Anatra arrostito alle bacche rosse, frutto di stagione e misticanza ..... Roasted duck breast with red berries, seasonal fruit and mixed salad leaves Gebratene Entenbrust mit roten Beeren, Obst der Saison und gemischten Blattsalaten	€ 22.00
Filetto di maialino bardato alla pancetta artigianale in salsa agrodolce di senape, verdure grigliate e polenta taragna ..... Bacon wrapped pork tenderloin in sweet sour mustard sauce, grilled vegetables, maize-and-buckwheat flour polenta Schweinsfilet im Speckmantel und süßsaurer Senfsauce, gegrilltes Gemüse und Polenta Taragna	€ 22.00
Cupola di polenta Taragna con funghi porcini ..... Polenta Taragna with porcini mushrooms Polenta Taragna und Steinpilze	€ 14.00
Cupola di polenta Taragna con formaggio fuso alla griglia Polenta Taragna and grilled cheese Polenta Taragna und Grillkäse	€ 12.00
Verticale di formaggi della Malga Trela con miele alla Taneda Selection of our cheeses from Malga Trela with yarrow honey Käseplatte Malga Trela mit Taneda-Honig	€ 12.00
Secondo del giorno ..... Second course of the day Zweiter Gang des Tages	€ 20.00



MENÙ DEGUSTAZIONE  
TASTING MENÙ | DEGUSTATIONSMENÙ

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  
Auswahl unserer Würsts und Käsespezialitäten und frischer Ricotta

Pizzoccheri  
Typical home-made buckwheat flour pasta  
with Casera cheese, potatoes, savoy cabbage and sage butter  
Hausgemachte Buchweizen-Tagliatelle mit Kartoffeln, Wirsing,  
Casera Käse und Salbeibutter

Sciatt  
Deep-fried buckwheat flour parcels in batter filled with Bitto cheese  
Frittierte Käseballchen in Buchweizenteig

Finale goloso da scegliere fra le proposte del giorno  
Choice of home made desserts  
Auswahl an hausgemachten Desserts

Acqua inclusa  
Water included | Wasser inkludiert

€ 33.00

il menu degustazione si intende a persona per un minimo di due.  
price per person, minimum of two.  
preis pro person, ab mindestens zwei Personen.



MENÙ PER I PICCOLI OSPITI  
FOR OUR LITTLE GUESTS  
FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Penne al pomodoro .....	€ 8.00
Penne pasta with tomato sauce	
Penne mit Tomatensauce	
Penne in bianco .....	€ 6.00
Plain penne pasta	
Penne ohne Sauce	
Cotoletta alla milanese con patatine fritte .....	€ 9.00
Milanese escalope with French fries	
Mailänder Schnitzel mit Pommes Frites	
Wurstel cotto alla griglia con patatine fritte .....	€ 9.00
Grilled sausage with French fries	
Grillwürstchen mit Pommes Frites	
Chicken nuggets con patatine fritte .....	€ 9.00
Chicken nuggets with French fries	
Chicken Nuggets und Pommes Frites	

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 ..

We are committed to providing accurate information about allergens contained within our food.  
If you require information about food allergens, please ask a member of staff for advice.  
A detailed list of allergens may be consulted upon request ..

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Zutaten, welche Allergien oder Intolleranzen auslösen können, wenden Sie sich bitte ans zuständige Personal. Eine ausführliche Liste aller Allergene ist aufAnfrage einsehbar ..



BEVANDE  
DRINKS | GETRÄNKE

Acqua 1 litro .....	€ 2.00
Water   Wasser	
Acqua 1/2 litro .....	€ 1.00
Water   Wasser	
Bibite .....	€ 3.00
Soft drinks   Alkoholfreie Getränke	
Birra in bottiglia 0.33 l .....	€ 4.00
Bottled beer   Flaschenbier	
Birra Weiss 0.5 l .....	€ 7.00
Weiss Beer   Weißbier	
Caffè .....	€ 1.00
Coffee   Espresso	
Caffè corretto .....	€ 1.50
Coffee with alcohol   Espresso mit Alkohol	
Amaro .....	€ 3.50
Digestif   Magenbitter	

DOLCI  
DESSERTS

Dolci da forno .....	€ 6.00
Cakes   Kuchen	
Dolci al cucchiaino .....	€ 6.00
Custards   Cremes	
Sorbetto .....	€ 4.00
Sorbet	
Coperto .....	€ 2.50
Service charge Gedeck	



CARTA DEI VINI  
WINE LIST | WEINLISTE

ROSSO DI VALTELLINA  
SELEZIONE RINI

Bicchiere .....	€ 4.50
Glass   Glas	
Bicchiere di Sforzato .....	€ 7.00
Glass Sforzato   Glas Sforzato	
Bottiglia da 0.375 cl. ....	€ 9.00
Bottle   Flasche	
Bottiglia da 0.75 cl. ....	€ 13.00
Bottle   Flasche	

VALTELLINA SUPERIORE

PRUGNOLO .....	€ 23.00
Rainoldi	
MAZER .....	€ 30.00
Nino Negri	
SOREL ALPI RETICHE IGT .....	€ 38.00
Pietro Nera	

VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO

GRUMELLO .....	€ 23.00
Rainoldi	
GRUMELLO DOCG .....	€ 23.00
Pietro Nera	
GRUMELLO .....	€ 24.00
Nino Negri	



CARTA DEI VINI  
WINE LIST | WEINLISTE

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA

SASSELLA .....	€ 23.00
Rainoldi	
SASSELLA DOCG .....	€ 23.00
Pietro Nera	
SASSELLA .....	€ 24.00
Nino Negri	
SASSELLA SOMMAROVINA .....	€ 36.00
Mamete Prevostini	
SASSELLA RISERVA .....	€ 38.00
Rainoldi	
SASSELLA RISERVA .....	€ 38.00
Pietro Nera	

VALTELLINA SUPERIORE INFERNO

INFERNO .....	€ 22.00
Pietro Triacca	
INFERNO .....	€ 23.00
Rainoldi	
INFERNO DOCG .....	€ 23.00
Pietro Nera	
INFERNO .....	€ 24.00
Nino Negri	





CARTA DEI VINI  
WINE LIST | WEINLISTE

SFORZATO DI VALTELLINA

SFORZATO CA RIZZIERI .....	€ 60.00
Rainoldi	
SFORZATO 5 STELLE .....	€ 80.00
Nino Negri	

VINI BIANCHI  
WHITE WINE | WEISSWEINE

ALPI RETICHE IGT .....	€ 21.00
Nino Negri	
OLTREPO' PAVESE DOC .....	€ 21.00
Tenuta il Bosco	
FRANCIACORTA MILLESIMATO DOCG .....	€ 35.00
Monzio Compagnoni	

Scopri il gusto  
dei prodotti dell'azienda  
nella nostra Butiga



# Malga Trela<sup>2170 m</sup>

## il nostro angolo di paradiso

La Malga Trela è una delle conche prative più belle delle Alpi dove, attraverso la natura si ritorna alle origini..

Questo è il paradiso delle famiglie e dei bikers;

luogo ideale per gustare ed acquistare i prodotti genuini della Malga.

I vostri bambini potranno provare l'emozione di accudire i piccoli animali, mentre i più coraggiosi tenteranno l'arrampicata sulla nostra palestra di roccia. Facilmente raggiungibile da Bormio o da Livigno a piedi o in mountain bike.

The Malga Trela is one of the most beautiful meadows in the Alps where, through nature we return to the origins..

This is a paradise for families and bikers;

ideal place to taste and buy the genuine products of the Malga.

Your children can experience the thrill of looking after small animals, while the most courageous will try climbing on our climbing wall. Easily reachable from Bormio or from Livigno on foot or by mountain bike.

CANCANO | LOC. VAL TRELA  
PARCO NAZIONALE DELLO STELVIO

+39 340 6429847

 PUNTO RICARICA E-BIKE | E-BIKE RECHARGE POINT

AGRITURISMO

[rini.it](http://rini.it)