



ANTIPASTI STARTERS

Selezione di salumi della nostra cantina Selection of our cured meats	€ 14.00
Tagliere di salumi e formaggi di Malga Trela Platter of cured meats and home made Alpine cheeses	€ 15.00
Crostini di pane bruschettato, lardo in concia Bormina e miele biologico Crispy breadsticks with pork lard and organic honey	€ 11.00
Prosciutto di nostra produzione con Ricotta fresca canestrata, gherigli di noci e chips al carbone vegetale Homemade prosciutto with fresh Ricotta cheese, walnuts and charcoral chips	€ 14.00
Bresaola Rini con tortino salato di Grano Saraceno e verdure, Bucaneve di capra e mela disidratata Homemade Bresaola "Rini" with savory buckwheat and vegetables pie, fresh goat cheese and dehydrated apple	€ 14.50
Caesar Salad, carciofi crudi, Casera, crostini di pane, salsa yogurt e Canederlo alla rapa rossa Caesar Salad, raw artichokes, Casera cheese, croutons, yogurt sauce and beetroot Canederlo	€ 15.00



PRIMI FIRSTS

Pizzoccheri tagliati al coltello
conditi come da tradizione Valtellinese € 15.00
Valtellinese style Pizzoccheri:
Buckwheat flour pasta with potatoes, cheese,
savoy cabbage and sage butter

Pizzoccheri **senza glutine** tagliati al coltello
conditi come da tradizione Valtellinese € 15.00
Valtellinese style Pizzoccheri - **gluten free**
Buckwheat flour pasta with potatoes, cheese,
savoy cabbage and sage butter

Sciatt in pastella croccante di grano Saraceno
su tagliata di cicorie all'aspetto di mele € 13.50
Sciatt: crispy deep-fried parcels of Valtellina cheese
in batter with chicory salad

Bis Saraceno: Composto da Sciatt e Pizzoccheri € 15.00
Buckwheat double: Plate of Sciatt and Pizzoccheri

Gnocchetto verde spatolato Bormino con crema al burro e salvia,
radicchio rosso tardivo DOP e Bitto di Malga Trela € 14.50
Bormio's homemade dumplings with butter and sage,
red radicchio salad DOP and Bitto cheese from Malga Trela

Tagliatella rustica al fine ragù di selvaggina al Ginepro,
vino Nebbiolo Retico ed erbe fini Alpine € 15.00
Homemade tagliatelle pasta with fine game ragù, juniper,
Nebbiolo Retico wine and fine Alpine herbs

Ravioli di polenta Concia, funghi misti
in sugo d'arrosto e panna € 14.50
Ravioli filled with polenta, mixed mushrooms
in roast sauce and cream

Primo del giorno € 14.00
First course of the day

Zuppa del giorno € 10.00
Soup of the day



SECONDI
SECONDS

Tagliata di controfiletto di manzo al sale aromatico e olio al rosmarino	€ 26.00
Grilled sirloin steak with aromatic salt and rosemary oil	
Ganassino di Scottona brasato al vino Sassella cotto a bassa temperatura	€ 26.00
Braised veal fricandeau slowly cooked in Sassella wine	
Petto d'anatra arrostito, caramello al lampone, composta di zucca e carote con insalatina di Puntarelle	€ 27.00
Roasted duck breast, raspberry caramel, pumpkin and carrot compote with Puntarelle salad	
Filetto di maialino bardato alla pancetta artigianale in salsa agrodolce di senape, verdure grigliate e polenta Taragna	€ 24.50
Bacon wrapped pork tenderloin in sweet sour mustard sauce, grilled vegetables, maize-and-buckwheat flour polenta	
Cupola di polenta Taragna con guazzetto di funghi porcini trifolati	€ 16.00
Polenta Taragna with porcini mushrooms	
Cupola di polenta Taragna con formaggio d'Alpeggio fuso alla griglia	€ 14.00
Polenta Taragna and Alpine grilled cheese	
Piatto di formaggi di latte vaccino e di capra Grasso Malga Trela - Scimudin - Ricotta - Erborinato - Capra con frutta secca, miele alla Taneda e marmellata di cipolle	€ 16.00
Selection of cow and goat cheeses Grasso Malga Trela - Scimudin - Ricotta - Erborinato - Capra with nuts, yarrow honey and red onion jam	
Secondo del giorno	€ 24.00
Second course of the day	



MENÙ DEGUSTAZIONE TASTING MENÙ

Il valore della tradizione, dalla natura alla tavola.

I TESORI DEL TERRITORIO

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

IL VALORE DELLA TRADIZIONE

Bis Saraceno: Composto da Sciatt e Pizzoccheri
Buckwheat double: Plate of Sciatt and Pizzoccheri

LA DOLCE METÀ DELLA MONTAGNA

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

Acqua e coperto inclusi € 40.00
Water and service charge included



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



MENÙ PER I PICCOLI OSPITI
FOR OUR LITTLE GUESTS

Penne al pomodoro € 9.00
Penne pasta with tomato sauce

Penne in bianco € 7.00
Plain penne pasta

Cotoletta alla milanese con patatine fritte € 12.00
Milanese escalope with French fries

Wurstel cotto alla griglia con patatine fritte € 12.00
Grilled sausage with French fries

Chicken nuggets con patatine fritte € 12.00
Chicken nuggets with French fries

Coperto € 3.00
Service charge



I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA
OUR HOMEMADE DESSERTS

Strudel in pasta sfoglia con mele Valtellinesi,
uvetta sultanina, pinoli e salsa alla vaniglia € 7.00
Puff pastry strudel with Valtellinese apples,
raisins, pine nuts and vanilla sauce

Tiramisu al caffè di cereali e biscotto Savoiaro
alla crema di Mascarpone € 7.00
Tiramisù with cereal coffee, lady's fingers
and mascarpone cream

Panna cotta ai latticini della nostra Malga € 7.00
Panna cotta with homemade dairy products from Malga Trela

Crema Catalana allo zucchero caramellato
alla vaniglia o alla crema di Pistacchio € 7.00
Vanilla or pistacchio crema catalana with caramalized sugar

Sorbetto brinato all'amaro Braulio
della vecchia contea di Bormio € 5.00
Frosted milk sorbet with Braulio liquor from the county of Bormio

Le nostre Torte del giorno € 7.00
Our cakes of the day



BEVANDE DRINKS

Acqua 1 litro	€ 2.00
Water	
Acqua 1/2 litro	€ 1.00
Water	
Bibite	€ 3.00
Soft drinks	
Birra in bottiglia 0.33 l	€ 4.50
Bottled beer	
Birra Weiss 0.5 l	€ 7.00
Weiss Beer	

CAFFETTERIA COFFEE BAR

Caffè	€ 1.50
Coffee	
Caffè corretto	€ 2.00
Coffee with alcohol	
Ginseng - Orzo	€ 2.50
Ginseng - Barley coffee	
Tisane	€ 3.00
Herbal teas	
Amari	€ 4.50
Digestif	
Braulio Riserva	€ 6.00



CARTA DEI VINI
WINE LIST

ROSSO DI VALTELLINA
SELEZIONE RINI

Bicchiere	€ 4.50
Glass	
Bicchiere di Sforzato	€ 8.50
Glass Sforzato	
Bottiglia da 0.375 cl.	€ 9.00
Bottle	
Bottiglia da 0.75 cl.	€ 13.00
Bottle	

VALTELLINA SUPERIORE

PRUGNOLO	€ 23.00
Rainoldi	
MAZER	€ 35.00
Nino Negri	
SOREL	€ 38.00
Pietro Nera	

VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO

GRUMELLO	€ 23.00
Rainoldi	
GRUMELLO DOCG	€ 23.00
Pietro Nera	
GRUMELLO	€ 26.00
Nino Negri	



CARTA DEI VINI
WINE LIST

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA

SASSELLA	€ 24.00
Rainoldi	
SASSELLA DOCG	€ 24.00
Pietro Nera	
SASSELLA	€ 26.00
Nino Negri	
SASSELLA SOMMAROVINA	€ 40.00
Mamete Prevostini	
SASSELLA RISERVA	€ 38.00
Rainoldi	
SASSELLA RISERVA	€ 38.00
Pietro Nera	

VALTELLINA SUPERIORE INFERNO

INFERNO	€ 23.00
Rainoldi	
INFERNO DOCG	€ 23.00
Pietro Nera	
INFERNO	€ 26.00
Nino Negri	
INFERNO RISERVA	€ 38.00
Rainoldi	



CARTA DEI VINI
WINE LIST

SFORZATO DI VALTELLINA

SFORZATO CA RIZZIERI	€ 60.00
Rainoldi	
SFORZATO CORTE DI CAMA	€ 60.00
Mamete Prevostini	
SFORZATO 5 STELLE	€ 90.00
Nino Negri	

VINI BIANCHI
WHITE WINE

ALPI RETICHE IGT	€ 21.00
Nino Negri	
OLTREPO' PAVESE DOC	€ 21.00
Tenuta il Bosco	
FRANCIACORTA MILLESIMATO DOCG	€ 36.00
Monzio Compagnoni	

Scopri il gusto
dei prodotti dell'azienda
nella nostra Butiga