



ANTIPASTI
STARTERS | VORSPEISEN

Selezione di salumi della nostra cantina	€ 10.00
Selection of our cured meats	
Auswahl an Wurstspezialitäten	
Tagliere di salumi e formaggi di Malga Trela	€ 13.00
Platter of cured meats and home made Alpine cheeses	
Auswahl an Wurst-und Käsespezialitäten	
Crostini di pane bruschettato, lardo e miele biologico	€ 9.00
Crispy breadsticks with pork lard and organic honey	
Brotsticks mit weißem Speck und Biohonig	
Prosciutto di nostra produzione con Ricotta fresca canestrata e gherigli di noci	€ 11.00
Homemade prosciutto with fresh Ricotta cheese and walnuts	
Räucherspeck, frischer Ricotta und Walnusskerne	
Bresaola Rini su letto di insalatina con scaglie di Grana e funghi Porcini	€ 12.00
Rini's Bresaola on fresh salad with Grana cheese and Porcini mushrooms	
Unsere Bresaola auf Blattsalaten mit Grana und Steinpilzen	
Bruschetta di pane casereccio, trota affumicata, cremoso al fior di latte e insalatina agli agrumi	€ 12.00
Bruschetta of homemade bread, smoked trout, creamy mozzarella and citrus salad	
Bruschetta vom hausgemachten Brot, Räucherforelle, cremiger Mozzarella und Zitrusfruchtsalat	



PRIMI
FIRSTS | ERSTE GÄNGE

Pizzoccheri al grano saraceno conditi come da tradizione Valtellinese	€ 11.00
Valtellinese style Pizzoccheri: Buckwheat flour pasta with potatoes, cheese, savoy cabbage and sage butter Veltliner Pizzoccheri: Buchweizen-Tagliatelle mit Kartoffeln Wirsing, Casera Käse und Salzeibutter	
Sciatt in pastella croccante su tagliata di cicorie	€ 10.00
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	€ 12.00
Buckwheat double: Plate of Sciatt and Pizzoccheri Buchweizen-Doppel: Sciatt und Pizzoccheri	
Pappardelle al ragù di selvaggina al Nebbiolo Valtellinese, bacche di Ginepro e timo	€ 13.00
Pappardelle pasta with venison ragout in Nebbiolo wine reduction, juniper berries and thyme Pappardelle mit Wildragout in Nebbiolo Weinreduktion, Wacholderbeeren und Thymian	
Raviolo ai formaggi di Malga ed erborinato, con verdurine invernali e porro stufato	€ 10.00
Raviolo filled with cheeses from our Malga and blue cheese, slow-sauteed winter vegetables and steamed leek Raviolo mit Käsefüllung unserer Malga und Blauschimmelkäse, zartes Wintergemüse und gedünsteter Lauch	
Gnocchetto spatolato alla Bormina con Bitto, radicchio tardivo e pancetta artigianale	€ 10.00
Homemade dumplings with Bitto cheese, radicchio and homemade pork belly bacon Borminer Nocken mit Bitto Käse, Radicchio und Bauchspeck	
Primo del giorno	€ 10.00
First course of the day Erster Gang des Tages	
Zuppa del giorno	€ 7.50
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	€ 21.00
Ganassino di scottona brasato al vino Sassella cotto a bassa temperatura Braised veal fricandeau slowly cooked in Sassella wine Geschmorte Kalbswange in Sassella-Sauce	€ 20.00
Carrè d'agnello arrostito alle erbe Alpine, crema di carciofi, zucca e misticanze all'olio di noce Roasted rack of lamb with Alpine herbs, artichoke cream, pumpkin and mixed salad with walnut oil Gebratenes Lammkarrée im Alpenen Kräutermantel, Artischockencreme, Kürbis und gemischter Salat mit Walnussöl	€ 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	€ 20.00
Cupola di polenta Taragna con funghi porcini Polenta Taragna with porcini mushrooms Polenta Taragna und Steinpilze	€ 13.00
Cupola di polenta Taragna con formaggio fuso alla griglia Polenta Taragna and grilled cheese Polenta Taragna und Grillkäse	€ 11.00
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	€ 11.00
Secondo del giorno Second course of the day Zweiter Gang des Tages	€ 17.00



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

€ 30.00

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	€ 7.50
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	€ 8.50
Milanese escalope with French fries	
Mailänder Schnitzel mit Pommes Frites	
Wurstel cotto alla griglia con patatine fritte	€ 8.50
Grilled sausage with French fries	
Grillwürstchen mit Pommes Frites	
Chicken nuggets con patatine fritte	€ 8.50
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	€ 2.50
Soft drinks Alkoholfreie Getränke	
Birra in bottiglia 0,33 l	€ 3.50
Bottled beer Flaschenbier	
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	€ 5.00
Cakes Kuchen	
Dolci al cucchiaino	€ 5.00
Custards Cremes	
Sorbetto	€ 3.50
Sorbet	
Coperto	€ 2.00
Service charge Gedeck	



CARTA DEI VINI
WINE LIST | WEINLISTE

ROSSO DI VALTELLINA
SELEZIONE RINI

Bicchiere € 4.50
Glass | Glas

Bottiglia da 0.375 cl. € 9.00
Bottle | Flasche

Bottiglia da 0.75 cl. € 13.00
Bottle | Flasche

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 | WEINLISTE

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 | WEINLISTE

VINI BIANCHI
WHITE WINE | WEISSWEINE

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



La Butiga

un'idea per un gustoso regalo

I NOSTRI PRODOTTI A KM 0

Formaggi della nostra Malga Trela, eccellenti salumi di nostra produzione, una selezione unica di vini, miele, marmellate e di tanti altri prodotti provenienti dalla filiera corta del territorio Valtellinese.

VIA CAV. PIETRO RINI 2
23032 BORMIO | SO

+39 0342 901224

AGRITURISMO
rini.it