

antipasti starters

Selezione di salumi della nostra cantina € 14.00
Selection of our cured meats

Tagliere di salumi e formaggi di Malga Trela € 15.00
Platter of cured meats and home made Alpine cheeses

Crostini di pane bruschettato, lardo in concia Bormina
e miele biologico € 11.00
Crispy breadsticks with pork lard and organic honey

Prosciutto di nostra produzione con Ricotta fresca canestrata,
gherigli di noci e chips al carbone vegetale € 14.00
Homemade prosciutto with fresh Ricotta cheese,
walnuts and charcoral chips

Bresaola Rini, bucaneve di capra marinato,
misticanza alla riduzione balsamica, crostini di focaccia e mela verde € 14.50
Rini Bresaola with marinated goat "bucaneve" cheese,
mixed greens salads with balsamic reduction, focaccia croutons,
and green apple

Carciofo in casseruola con burrata, gel di melograno
e pane bruschettato € 15.00
Braised Artichoke Casserole with burrata, pomegranate gel,
and toasted bread

Sei allergico o intollerante al glutine?

Le nostre proposte "gluten free" sono naturalmente prive di glutine
ma non escludono le contaminazioni crociate.

Are you allergic or intolerant to gluten?

Non-grain-based products are naturally gluten-free
but there's risk of cross-contact.

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

Gnocchetti spatolati bormini al radicchio rosso tardivo,
Bitto di Malga Trela e prosciutto di nostra produzione € 14.50

Bormio-Style Spatulated Gnocchi with late red radicchio,
Bitto cheese from Malga Trela, and our house-made cured ham

Maccheroncini al torchio crema di zucca,
Scimudin, crumble di nocciole e polvere di erbe aromatiche € 15.00

Hand-Pressed Maccheroncini pasta with pumpkin cream,
Scimudin cheese, hazelnut crumble, and aromatic herb powder

Ravioli al formaggio di montagna e Porcini con sugo d'arrosto,
crema di mais e pop corn croccante € 15.50

Mountain Cheese and Porcini Ravioli with roasted jus,
corn cream, and crispy popcorn

Tagliatelle rustiche al fine ragù di selvaggina, Nebbiolo di Valtellina,
bacche di ginepro e timo € 15.50

Rustic Tagliatelle with fine game ragout, Valtellina Nebbiolo wine,
juniper berries, and thyme

Zuppa del giorno € 10.00
Soup of the day

secondi seconds

Tagliata di controfiletto di manzo al sale aromatico
e olio al rosmarino € 29.00
Grilled sirloin steak with aromatic salt
and rosemary oil

Ganassino di Scottona brasato al vino Sassella
cotto a bassa temperatura € 28.00
Braised veal fricandeau slowly cooked
in Sassella wine

Filetto di cervo laccato al miele agrumato con cavoletti,
pere al mosto e confettura di ribes nero alpino € 30.00
Citrus-Honey Glazed Venison Fillet with Brussels sprouts,
must-cooked pears, and alpine blackcurrant preserve

Filetto di maialino bardato alla pancetta artigianale
in salsa agrodolce di senape, verdure grigliate e polenta Taragna € 25.00
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

menu 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 Savoiardo
alla crema di Mascarpone € 7.00
Tiramisù with cereal coffee, lady's finders
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

SELEZIONE RINI VINI ROSSI VALTELLINESI

Bicchiera € 4.50

Bottiglia da 0.375 cl. € 10.00
12.5 %

Bottiglia da 0.75 cl. € 14.00
12.5 %

ALDO RAINOLDI VINI ROSSI VALTELLINESI

Sassella DOCG Valtellina Superiore € 28.00
100% Nebbiolo | 13 %

Sassella Riserva DOCG Valtellina Superiore € 43.00
100% Nebbiolo | 13.5 %

Grumello DOCG Valtellina Superiore € 28.00
100% Nebbiolo | 13.5 %

Inferno DOCG Valtellina Superiore € 28.00
100% Nebbiolo | 14 %

Inferno Riserva DOCG Valtellina Superiore € 40.00
100% Nebbiolo | 14 %

Inferno Riserva DOCG Valtellina Superiore € 120.00
Magnum 100% Nebbiolo | 14 %

Prugnolo DOCG Valtellina Superiore € 28.00
100% Nebbiolo | 13 %

carta dei vini

wine list

DIRUPI | VINI ROSSI VALTELLINESI

Olè DOC Bio | Valgella € 33.00
100% Nebbiolo | 13.5 %

Dossi Salati DOCG Bio | Grumello riserva € 80.00
Valtellina Superiore 100% Nebbiolo | 14 %

NINO NEGRI VINI ROSSI VALTELLINESI

Sassella DOCG Valtellina Superiore 0.375 cl € 20.00
100% Nebbiolo | 13.5 %

Sassella DOCG Valtellina Superiore € 29.00
100% Nebbiolo | 13.5 %

Grumello DOCG Valtellina Superiore € 29.00
100% Nebbiolo | 14 %

Inferno DOCG Valtellina Superiore € 30.00
100% Nebbiolo | 13.5 %

Mazè DOCG Valtellina Superiore € 36.00
100% Nebbiolo | 13.5 %

MAMETE PREVOSTINI VINI ROSSI VALTELLINESI

Sommarovina DOCG Valtellina Superiore € 43.00
100% Nebbiolo | 13.5 %

Sommarovina DOCG Valtellina Superiore € 106.00
Magnum 100% Nebbiolo | 13.5 %

La Cruus DOCG Valtellina Superiore € 45.00
100% Nebbiolo | 13.5 %

carta dei vini

wine list

PIETRO NERA VINI ROSSI VALTELLINESI

Alisio DOCG Valtellina Superiore Sassella € 28.00
100% Nebbiolo | 13.5 %

Efesto DOCG Valtellina Superiore Inferno € 29.00
100% Nebbiolo | 13 %

La Priora DOCG
Valtellina Superiore Sassella Riserva € 42.00
100% Nebbiolo | 13.5 %

PIETRO NERA VINI ROSSI VALTELLINESI

Alisio DOCG Valtellina Superiore Sassella € 28.00
100% Nebbiolo | 13.5 %

Efesto DOCG Valtellina Superiore Inferno € 29.00
100% Nebbiolo | 13 %

La Priora DOCG
Valtellina Superiore Sassella Riserva € 42.00
100% Nebbiolo | 13.5 %

SFORZATI VALTELLINESI

Calice di Sforzato | Rainoldi € 10.00

Sforzato di Valtellina 0.375 cl | Rainoldi € 30.00
100% Nebbiolo | 16 %

Cà Rizzieri | Rainoldi € 80.00
100% Nebbiolo | 16 %

Sbagliato Bio | Dirupi € 80.00
100% Nebbiolo | 15.5 %

Corte di Cama | Mamete Prevostini € 60.00
100% Nebbiolo | 15.5 %

carta dei vini wine list

VINI BIANCHI VALTELLINESI

Ghibellino IGT Alpi Retiche | Rainoldi € 30.00
100% Sauvignon Blanc | 12 %

Alpi Retiche IGT | Nino Negri € 23.00
100% Nebbiolo | 11.5 %

Pas Dosè IGT | Dirupi € 40.00
100% Nebbiolo | 12.5 %

Franciacorta Millesimato IGT
Monzio Compagnoni € 40.00
75% Chardonnay 25 % Pinot Noir | 12.5%

Opera IGT | Le Marchesine € 22.00
Pinot Bianco, Pinot Nero e Chardonnay | 12 %

la BUTIGA *mignon*



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.

Home made Alpine cheeses from Malga Trela, our excellent cured meats, a unique selection of local wines, honey, fruit jams and many other 0 Km products





Lasciati ispirare dal ritmo lento della natura
regala un'esperienza autentica.

CERCHI UN REGALO ORIGINALE
CHE RACCHIUDE QUALITA' E AMORE PER IL TERRITORIO?

Noi di Agriturismo Rini ti proponiamo Regali personalizzati per ogni occasione.

Cena tradizionale dentro un atmosfera magica,
esperienze di benessere e soggiorni in un ambiente accogliente, dove il tempo sembra rallentare,
prodotti locali e di nostra produzione (salumi e formaggi) selezionati con cura
per portare il gusto della Valtellina direttamente sulla tavola di chi ami e molto altro..

Scopri maggiori informazioni sul nostro sito.