



ANTIPASTI
STARTERS | VORSPEISEN

Selezione di salumi della nostra cantina	€ 12.00
Selection of our cured meats	
Auswahl an Wurstspezialitäten	
Tagliere di salumi e formaggi di Malga Trela	€ 14.00
Platter of cured meats and home made Alpine cheeses	
Auswahl an Wurst-und Käsespezialitäten	
Crostini di pane bruschettato, lardo e miele biologico	€ 10.00
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	€ 12.00
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	€ 14.00
Rini's Bresaola on fresh salad with Grana cheese and Porcini mushrooms	
Unsere Bresaola auf Blattsalaten mit Grana und Steinpilzen	
Sformatino alla ricotta, patate rosse e fungo Cardoncello con insalatina di radicchio Tardivo, mele e songino	€ 14.00
Ricotta and red potatoes flan with Cardoncello mushrooms, radicchio and field salad with apples	
Kleiner Ricotta-Auflauf mit roten Kartoffeln und Kräuterseitlingen an Radicchio-Feldsalat mit Äpfeln	



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	€ 12.00
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	
Pasta Pachè Monograno Felicetti ai carciofi e crema di zucca infornata alla maggiorana	€ 13.00
Pasta Pachè Monograno Felicetti, artichokes and oven-roast pumpkin cream with marjoram Pasta Pachè Monograno Felicetti mit Artischocken und im Ofen gebratener Kürbis-Majoran Creme	
Agnolotti alle nobili carni dell'Agriturismo, sugo d'arrosto e crema di latte alla salvia	€ 13.00
Agnolotti pasta dumplings filled with our homemade meats, roast gravy and milky sage sauce Agnolotti Fleischteigtaschen im Bratensaft mit cremiger Salbei-Milch Sauce	
Gnocchetto spatolato Bormino al porro stufato, Bondiola e grasso di Malga Trela	€ 12.00
Bormio's homemade dumplings with steamed leeks, Bondiola pork sausage and mountain cheese from Malga Trela Hausgemachte Borminer Nocken mit gedämpftem Lauch, Bondiola Schweinewurst und Bergkäse von der Malga Trela	
Primo del giorno	€ 13.00
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
Costoletta di cervo, pera al vin Brulé e cavolo cappuccio all'emulsione di lampone Deer venison cutlet, mulled pear and braised cabbage in raspberry emulsion Hirschkotelett, Glühweinbirne und Kohlgemüse in Himbeeremulsion	€ 24.00
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 Wursts 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

€ 35.00

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 GASTE

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 € 32.00
Nino Negri

SOREL € 38.00
Pietro Nera

VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO

GRUMELLO
Rainoldi € 23.00

GRUMELLO DOCG
Pietro Nera € 23.00

GRUMELLO
Nino Negri € 24.00



CARTA DEI VINI
WINE LIST | WEINLISTE

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA

SASSELLA	€ 30.00
Rainoldi	
SASSELLA DOCG	€ 23.00
Pietro Nera	
SASSELLA	€ 24.00
Nino Negri	
SASSELLA SOMMAROVINA	€ 38.00
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	€ 24.00
Nino Negri	
INFERNO RISERVA	€ 38.00
Rainoldi	



CARTA DEI VINI
WINE LIST | WEINLISTE

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 | 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**



un'idea per un gustoso regalo

La Butiga mignon

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

2002 | 2022

20

AGRITURIS MORINI

anniversary celebration

Ecco a voi il nostro menù per celebrare insieme questo traguardo.
Here's our menu to celebrate this milestone together
Und hier unser Menü, um diesen Meilenstein gemeinsam zu feiern

Il menu si intende a persona per un minimo di due
Price per person, minimum of two | Preis pro person, ab mindestens zwei Personen



Prosciuttino di Alta montagna
con tortino alla ricotta, patata rossa e fungo cardoncello
Prosciutto from the Alps,
Ricotta and red potatoes pie with Cardoncello mushrooms
Prosciutto aus dem Gebirge
mit Ricotta-Rote Kartoffel Törtchen und Kräuterseitling



Gnocchetto spatolato alla bormina con porro stufato
e formaggio grasso di Alpe Trela e pesto di noci
Homemade dumplings with steamed leeks,
mountain cheese from Malga Trela and walnut pesto
Hausgemachte Borminer Nocken mit gedünstetem Lauch,
Almkäse von der Malga Trela und Walnusspesto



Gelato allo yogurt, mirtilli e lime con miele
e biscotto sbriciolato al Grano Saraceno Valtellinese
Blueberry and lime yoghurt ice cream with honey
and Valtellinese buckwheat biscuit crumbles
Heidelbeer-Limetten Joghurteis
mit Honig und Krümeln vom Veltliner Buchweizenkeks

€ 35.00

Grazie a tutto lo staff e ai nostri cari clienti.
Thanks to all our staff and dear customers.
Dankeschön an unsere Mitarbeiter und geschätzten Gäste.

Famiglia Rini

GUSTO E TRADIZIONE
CHE DURANO DA 20 ANNI

2002 | 2022

20

AGRITURISMO MORINI
anniversary celebration

Famiglia Rini

AGRITURISMO

rini.it