

Selezioniamo le materie prime dei nostri piatti con cura, valorizzando piccole e medie realtà territoriali valtellinesi e alpine. La montagna per noi è espressione di un territorio unico che desideriamo far assaporare con la nostra cucina dai sapori genuini. Proponiamo un menù ridotto variandolo con frequenza, in modo tale da rispettare i cicli della natura con la sua stagionalità e i ritmi della filiera da cui ci forniamo.

IN LINEA CON LA NOSTRA FILOSOFIA, IL MENÙ SI ARTICOLA IN 3 PERCORSI DI GUSTO, PENSATI PER SCOPRIRE I SAPORI CHE CI RAPPRESENTANO.



Percorso ARNICA

€ 43

Percorso da 2 portate, composto da

Un piatto a scelta da 'Verso la Cima'

Un piatto a scelta da 'In Vetta'



Percorso GENZIANA

€ 53

Percorso da 3 portate, composto da

Un piatto a scelta da 'Verso la Cima'

Un piatto a scelta da 'In Vetta'

Un piatto a scelta da 'La Dolce Sosta' o

in alternativa una Degustazione di Formaggi

(+4€ Storico Ribelle, +2€ 4 pz, +6€ 6 pz in aggiunta al prezzo del percorso)



Percorso CIGAMOLE

€ 66

Percorso da 4 portate, composto da

Tre piatti a scelta tra 'Verso la Cima' e 'In Vetta'

Un piatto a scelta da 'La Dolce Sosta' o

in alternativa una Degustazione di Formaggi

(+4€ Storico Ribelle, +2€ 4 pz, +6€ 6 pz in aggiunta al prezzo del percorso)

In questo percorso l'ordine di uscita dei piatti scelti è a discrezione della cucina.

Tutti i percorsi includono il costo del coperto. Ogni commensale del tavolo può scegliere il proprio percorso di gusto tra le tre proposte.



Patti VERSO LA CIMA



SPIEDINO DI MANZO

Spiedino alla yakitori di spalla di manzo locale Cascina Toni e pancetta artigianale del Salumaio Al Macelarin Giuliano Bordoni, accompagnato da crauti e maionese all'erba cipollina dell'orto



MILLEFOGLIE DI PATATE

(7)

Cubo di millefoglie croccante di patate novelle dell'agricoltore su spuma cremosa di patate e salvia e olio aromatizzato alla salvia dell'orto



ORTO D'ESTATE

(1 • 9)

La nostra interpretazione della caponata, con peperoni, melanzane, zucchine, cipollotti e pomodori dell'Az. Agricola Monti, hummus di lenticchie rosse, fondo vegetale e crostini di focaccia alla semola

TARTARE DI TROTA

(1 • 4)

Trota marinata della Valmalenco battuta al coltello, su letto di misticanza fresca dell'orto, condita con ravanelli fermentati, vinagrette all'olio Maso Botes e popcorn di segale della Valfurva



TORTELLI DI MANZO

(1 • 3 • 7 • 9)

Tortelli di pasta all'uovo di nostra produzione, ripieni di ragù di manzo locale Cascina Toni, serviti con burro nocciola, jus di manzo e polvere di prezzemolo



Patti IN VETTA



PIZZOCCHERI

(1 • 7)

Pasta tradizionale alla farina di grano saraceno, preparata al momento, con formaggi di malga, coste, verze e patate di montagna dell'agricoltore



RISOTTO ALLO SPINACINO

(7)

Riso Carnaroli Riserva San Massimo allo spinacino estivo e spinacio selvatico, mantecato allo scimudin di capra Fattoria Al Dos con crumble di grano saraceno (attesa minima di 20 minuti)



MANZO DEL TERRITORIO

(7 • 9)

Selezioniamo e lavoriamo l'animale intero allevato al pascolo in Val Grosina. Il taglio proposto varia a seconda della disponibilità. Accompagnato da verdure di stagione

GALLETTO VALTELLINA

(9)

Cilindro di galletto ripieno di salsiccia artigianale del Salumaio Al Macelarin Giuliano Bordoni, guarnito con il suo fondo e accompagnato da biette estive e cipollotti

SALMERINO ALPINO

(4 • 7)

Filetto di salmerino della Piscicoltura Malenca cotto sulla sua pelle croccante, condito con salsa Beurre Blanc e olio all'erba cipollina, accompagnato da cicoria ripassata



Patti LA DOLCE SOSTA

TRONCHETTO ALLA RICOTTA

(1 • 7)

Tronchetto di sfoglia croccante con crema di ricotta Az. Agricola Al Roch e miele di tarassaco dei prati, gel ai lamponi, meringa e polvere di petali di tarassaco

CROSTATINA ALLE FRAGOLE

(1 • 3 • 7)

Tortino di frolla fatta in casa alla crema pasticceria e fragole fresche azienda agricola Monti, servito con quenelle di gelato ai fiori di sambuco

SEMIFREDDO ALLA PIGNA

(3 • 7)

Semifreddo alla pigna di pino mugo guarnito con il suo sciroppo, croccante di grano saraceno e piccoli frutti Az. Agricola Monti

Degustazioni di FORMAGGI

VERTICALE DI STORICO RIBELLE € 14

3 annate di espressione diversa del presidio Slow Food Storico Ribelle della Valgerola

4 - 6 PEZZI

€ 12 - 16

Assaggi di varie tipologie di formaggi di malghe locali e aziende agricole dell'arco alpino

ACQUA MICROFILTRATA € 3

CAFFÈ € 2

Corretto, Ginseng & Orzo piccolo €2,50

AMARI € 5 - 8



Il nostro progetto di cucina *Una Mucca Un Territorio* che valorizza una mucca di razza Pezzata Rossa allevata al pascolo da Cascina Toni e lavorata in collaborazione con Al Macelarin Giuliano Bordoni

Lavoriamo solo materie prime fresche. Alcune delle nostre preparazioni prevedono l'uso di tecniche di abbattimento e surgelamento per assicurare qualità, conservazione e sicurezza alimentare di questi ingredienti.

1 Glutine 2 Crostacei 3 Uova 4 Pesce 5 Arachidi 6 Soia 7 Latte 8 Frutta a guscio 9 Sedano 10 Senape 11 Sesamo 12 Solfiti 13 Lupino 14 Molluschi Vegetariano Vegano

Ci sta a cuore farvi sentire a casa: per allergie, intolleranze o regimi alimentari specifici, vi accompagniamo con piacere nella scelta giusta.

LE CIGAMOLE

We carefully select the raw ingredients for our dishes, valuing small and medium-sized local producers from Valtellina and the Alps. For us, the mountains represent a unique territory that we wish to convey through our genuine cuisine. Our menu is intentionally concise and frequently updated, in order to respect the seasonality of nature and the rhythms of our supply chain.

IN LINE WITH OUR PHILOSOPHY, THE MENU IS STRUCTURED INTO THREE TASTING PATHS, DESIGNED TO DISCOVER THE FLAVORS THAT REPRESENT OUR IDENTITY.

Tasting ARNICA € 43

A 2-course journey, composed by

One dish of your choice from 'Verso la Cima'
One dish of your choice from 'In Vetta'

Tasting GENZIANA € 53

A 3-course journey, composed by

One dish of your choice from 'Verso la Cima'
One dish of your choice from 'In Vetta'
One dish of your choice from 'La Dolce Sosta' or
in alternative a Cheese Tasting
(*4€ Storico Ribelle, +2€ 4 pcs, +6€ 6 pcs in addition to the tasting's price)

Tasting CIGAMOLE € 66

A 4-course journey, composed by

Three dishes chosen between 'Verso la Cima' and 'In Vetta', plus One dish from 'La Dolce Sosta' or in alternative a Cheese Tasting
(*4€ Storico Ribelle, +2€ 4 pcs, +6€ 6 pcs in addition to the tasting's price)

In this path, the serving order of the chosen dishes is at the discretion of the kitchen.

All tasting paths include the cover charge. Each guest at the table may choose their own preferred tasting path.

Dishes VERSO LA CIMA

 BEEF SKEWER
Yakitori-style skewer of local beef shoulder from Cascina Toni and artisanal pancetta, served with sauerkraut and chive mayonnaise

 POTATO MILLEFEUILLE (7)
Crispy millefeuille cube of early potatoes from the farmer on a creamy potato and sage foam, finished with sage-infused oil

 SUMMER VEGETABLE GARDEN (1 • 9)
Our interpretation of caponata, with sweet peppers, aubergines, courgettes, spring onions and tomatoes from Monti Farm, red lentil hummus, vegetable jus, and semolina focaccia croutons

TROUT TARTARE (1 • 4)
Marinated hand-chopped trout from Valmalenco, on a bed of fresh wild greens, seasoned with fermented radishes, Maso Botes oil vinaigrette and rye 'popcorn' cultivated in Valfurva

 BEEF TORTELLI (1 • 3 • 7 • 9)
Our homemade egg pasta tortelli, filled with local beef ragout from Cascina Toni, served with hazelnut butter, beef jus, and parsley powder

Dishes IN VETTA

 PIZZOCCHERI (1 • 7)
Traditional buckwheat flour pasta, freshly prepared, with mountain cheeses, green beets, cabbage and mountain potatoes

 SPINACH RISOTTO (7)
Carnaroli Riserva San Massimo rice with summer and wild spinach, creamed with goat scamorza cheese from Al Dos farm, topped with buckwheat crumble (minimum 20 minutes wait)

 LOCAL BEEF (7 • 9)
We select and process the whole animal raised on pasture in Val Grosina. The cut offered varies according to availability. Served with seasonal vegetables

VALTELLINA ROOSTER (9)
Rooster cylinder filled with artisanal sausage from Salumaio Al Macelarin Giuliano Bordon, garnished with its own sauce and served with summer chard and spring onions

ALPINE CHAR (4 • 7)
Char fillet, from Valmalenco, cooked on its crispy skin, seasoned with beurre blanc sauce and garden chive oil, served with sautéed chicory

Dishes LA DOLCE SOSTA

RICOTTA & RASPBERRY LOG (1 • 7)
Crispy puff pastry log with ricotta cream from Al Roch farm and dandelion honey, raspberry gel, meringue and dandelion flower powder

STRAWBERRY TARTLET (1 • 3 • 7)
Homemade shortcrust pastry tartlet with pastry cream and fresh strawberries from Monti farm, served with elderflower ice cream

PINE CONE SEMIFREDDO (3 • 7)
Mountain pine cone semifreddo garnished with its syrup, crispy buckwheat and berries from Monti Farm

CHEESE Tasting

STORICO RIBELLE TASTING € 14
Three different vintages expressing the Slow Food Presidium Storico Ribelle cheese from Valgerola

SELECTION OF 4-6 PIECES € 12 - 16
A selection of cheeses from local mountain dairies and farms of the Alpine arc

MICROFILTERED WATER € 3

ESPRESSO € 2 Espresso with liquor, barley or ginseng €2,50

DIGESTIFS € 5 - 8

 Our culinary project "Una Mucca Un Territorio" (One Cow, One Territory) celebrates a red spotted cow raised on pasture by Cascina Toni and processed in collaboration with Al Macelarin Giuliano Bordon

We work exclusively with fresh, carefully selected ingredients. Certain preparations may involve the use of blast chilling and freezing techniques to ensure optimal quality, proper preservation, and the highest standards of food safety.

1 Gluten 2 Crustaceans 3 Eggs 4 Fish 5 Peanuts 6 Soy 7 Milk 8 Nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame 12 Sulphites 13 Lupin bean 14 Shellfish  Vegetarian  Vegan

Your comfort is at the heart of what we do. For allergies, intolerances, or specific dietary requirements, we will be happy to guide you in making the right choice.

LE CIGAMOLE