

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** € 42

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'

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'

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.

Piatti **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

 **ASPARAGO ALLA BRACE** (1·9)
Asparago bianco di Terlano alla brace, glassato con fondo vegetale, servito su crema di lenticchie rosse con 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

Piatti **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 erbe aromatiche dell'orto, accompagnato da cicoria ripassata

Piatti **LA DOLCE SOSTA**

TRONCHETTO ALLA RICOTTA (1·3·7)
Tronchetto di sfoglia croccante con crema di ricotta azienda agricola Al Roch, gel ai lamponi azienda agricola Monti, meringa e tarassaco dei prati

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 e croccante di grano saraceno

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