



in collaborazione con



Vi ripropone la *Quindicina Valtellinese*
una tradizione già dal 1994!

quest'anno dall'8 al 23 novembre 2019
e saremo lieti di servirvi anche la domenica a mezzogiorno



Menu gastronomico valtellinese

Aperitivo offerto:
La Contea *Triacca* 1 dl.

Menu:

Pasticcio di bresaola alle erbe fini su letto di rucola
Trockenfleisch mit Kräutern auf Rucola-Salat
Viande séchée aux herbes fines sur salade roquette


Pizzoccheri alla valtellinese
Veltliner Pizzoccheri
Pizzoccheri façon "Valtellinese"

Bocconcini di filetto di maiale alla boscaiola su nido di polenta
Schweinsfiletstückchen an Steinpilzsauce auf Polenta
Filet de porc avec sauce aux bolets sur polenta

Sorbetto all'uva brugnola con grappa Sassella
Hausgemachtes Traubensorbet mit Sassella-Grappa
Sorbet au raisin fait maison et grappa Sassella

Amaro Braulio offerto

Fr. 62.-



Antipasti freddi – Vorspeisen – Entrées

1/2

Pasticcio di bresaola alle erbe fini su letto di rucola <i>Veltliner Trockenfleischragout an Kräutern auf Rucola-Salat</i> Viande séchée aux herbes fines sur salade roquette	Fr.	21.-	16.-
Bresaola carpacciata alle mele Golden e gheriglio di noci <i>Veltliner Trockenfleisch-Teller mit Äpfeln und Nüssen</i> Carpaccio de viande séchée "Bresaola" aux pommes golden et brou de noix	Fr.	21.-	16.-
Slinzega di puledro e caprino <i>Fohlen-Trockenfleisch und Ziegenkäse</i> "Slinzega" de poulaïn et fromage de chèvre	Fr.	21.-	16.-
Fantasia di bresaola ai porcini (bresaola di manzo, cervo e cavallo) <i>Trockenfleisch-Fantasia mit Steinpilzen (Rind-Hirsch-Pferd)</i> Fantaisie de viande séchée aux cèpes (bœuf-cerf-cheval)	Fr.	21.-	16.-

Primi piatti – Warme Vorspeisen – Premiers plats

1/2

Pizzoccheri alla valtellinese <i>Veltliner Pizzoccheri</i> Pizzoccheri façon "Valtellinese"	Fr.	21.-	16.-
Sciatt al Bitto su letto di insalata (bigné di grano saraceno ripieni di formaggio) <i>«Sciatt» auf Salatgarnitur (kleine, mit Bittokäse gefüllte Buchweizen-Eclairs)</i> «Sciatt» sur lit de salade (petits beignets de sarrasin au fromage Bitto)	Fr.	19.-	15.-
Crespelle alla boscaiola <i>Pfannkuchengratin an Käse und Pilzen</i> Crêpes forestières gratinées	Fr.	20.-	16.-
Tagliatelle di castagne con porcini, radicchio e bresaola <i>Kastanien-Nudeln mit Steinpilzen, Radicchio und veltliner Trockenfleisch</i> Nouilles aux châtaignes avec cèpes, chicorée rouge et Bresaola	Fr.	20.-	16.-
Tortellini di magro con ragù di cervo <i>Quark-Tortellini mit Hirschragout</i> Tortellini au séré avec ragoût de cerf	Fr.	20.-	16.-
Nidi di polenta ai porcini <i>Steinpilze im Polenta-Nest</i> Nids de polenta aux cèpes	Fr.	20.-	16.-

Piatti principali – Hauptspeisen – Deuxième plats

Brasatino al Sassella Fr. 33.-
Rindsschmorbraten an Sassella-Wein
Boeuf braisé au vin Sassella

Noce di vitello ai porcini Fr. 36.-
Kalbsnuss mit Steinpilzen
Noix de veau aux cèpes

Sfilacci di cervo al vino rosso Fr. 36.-
Hirschgeschnetzeltes an Rotwein
Effilochée de cerf au vin rouge

Costoletta di cervo al timo Fr. 36.-
Hirschkotelett an Thymian
Côtelette de cerf au thym

Bocconcini di filetto di maiale alla boscaiola su nido di polenta Fr. 36.-
Schweinsfiletstückchen an Steinpilzsauce auf Polenta
Filet de porc avec sauce aux bolets sur polenta

***Tutti i piatti sono accompagnati da polenta e gnocchetti di grano saraceno**
Alle Gerichte sind garniert mit Polenta und Buchweizen-Gnocchi
Tous les plats sont servis avec polenta et petits gnocchi de sarrasin



Dessert

½

Sorbetto all'uva brugnola con grappa Sassella <i>Hausgemachtes Traubensorbet mit Sassella-Grappa</i> Sorbet au raisin fait maison et grappa Sassella	Fr.	9.50	7.-
Panna cotta con frutti di bosco <i>Panna Cotta mit Waldbeeren</i> Panna cotta aux baies de bois	Fr.	10.-	
Semifreddo al Braulio <i>Halbgefrorenes an Braulio</i> Parfait glacé au Braulio	Fr.	10.-	
Torta di noci <i>Nusstorte</i> Gâteau aux noix	Fr.	8.-	
Crostata di mele <i>Apfelkuchen</i> Tarte aux pommes	Fr.	8.-	

Formaggi - Käse - Fromages

Bitto DOP - Valtellina Casera DOP	Fr.	9.-	
-----------------------------------	-----	-----	--

Vino bianco della Valtellina

La Contea / Alpi Retiche Igt <i>Pignola, Sauvignon Blanc</i>	2015/17	Triacca	Fr.	1 dl	7,5 dl	6.-	38.-
---	---------	---------	-----	------	--------	-----	------

Vini rossi della Valtellina

Casa la Gatta / Valtellina Superiore Docg <i>Nebbiolo, botti rovere: 12 mesi</i>	2013/15	Triacca	Fr.	7.	43.-
Sassella Paradiso / Valtellina Superiore Docg <i>Nebbiolo, botti rovere: 12 mesi</i>	2015/16	Triacca	Fr.	8.-	48.-
San Domenico / Sforzato di Valtellina Docg <i>Nebbiolo, botti rovere: 18 mesi</i>	2011/13	Triacca	Fr.	9.50	65.-