



# Quindicina Valtellinese

Una tradizione dal 1994!

Dal 31 gennaio al 15 febbraio 2025

---

*Si prega di notare che la domenica il ristorante rimane chiuso*



## Le nostre proposte Valtellinesi

### *Antipasti freddi - Vorspeisen - Entrées*

1/2

**Pasticcio di bresaola alle erbe fini su letto di rucola** 22.- 17.-  
*Veltliner Trockenfleischragout an Kräutern auf Rucola-Salat*  
*Viande séchée aux fines herbes sur salade roquette*

**Bresaola carpacciata alle mele Golden e gheriglio di noci** 22.- 17.-  
*Veltliner Trockenfleisch-Teller mit Äpfeln und Nüssen*  
*Carpaccio de viande séchée "Bresaola" aux pommes golden et noix*

### *Primi piatti - Warme Vorspeisen - Premiers plats*

**Pizzoccheri alla valtellinese** 22.- 17.-  
*Veltliner Pizzoccheri*  
*Pizzoccheri façon "Valtellinese"*

**Sciatt al Bitto su letto di insalata (bigné di grano saraceno ripieni di formaggio)** 22.- 17.-  
*"Sciatt" auf Salatgarnitur (kleine, mit Bittokäse gefüllte Buchweizen-Eclairs)*  
*« Sciatt » sur lit de salade (petits beignets de sarrasin au fromage Bitto)*

### *Piatti principali - Hauptspeisen - Deuxième plats*

**Brasatino al Sassella con polenta e gnocchetti di grano saraceno** 38.-  
*Rindsschmorbraten an Sassella-Wein mit Polenta und Buchweizen-Gnocchi*  
*Boeuf braisé au vin Sassella*

**Nido di polenta ai porcini** 25.- 21.-  
*Steinpilze im Polenta-Nest*  
*Nid de polenta aux cèpes*

### *Dessert*

**Semifreddo al Braulio** 12.-  
*Halbgefrorenes an Braulio*  
*Parfait glacé au Braulio*

**Torta di noci** 10.-  
*Nusstorte*  
*Gâteau aux noix*

**Crostata di mele** 10.-  
*Apfelkuchen*  
*Tarte aux pommes*

**Bitto DOP - Valtellina Casera DOP** 10.-