

LA FIORIDA

AGRI RELAIS

I nostri prodotti sono l'espressione di un sentimento
che nasce dalla passione per la terra,
dal rispetto delle tradizioni e dal sapere di una scienza.

Sacrifici e convinzioni si traducono in prodotti sani
e naturali che vogliono garantirVi il meglio
come qualità e sapori.

Questo valore non lo si descrive, lo si sente.

PLINIO VANINI E FAMIGLIA



Per informazioni sui piatti che contengono alimenti in grado di dare allergia
chiedere informazioni al personale di sala che Vi fornirà con piacere il libro degli allergeni.

* Per garantire elevati standard igienico-sanitari ed organolettici questi prodotti possono essere abbattuti a -18° C o surgelati.

** Per garantire elevati standard igienico-sanitari questi prodotti sono conservati ad una temperatura a -18 C o surgelati.

*** La nostra acqua, viva, sempre fresca e non conservata, ottima da bere.

È acqua potabile trattata e addizionata di anidride carbonica. D. lgs 23/6/2003, n. 181, art. 13, comma 5

PER COMINCIARE

Degustazione dei salumi de La Fiorida,

spuma di ricotta e mela IGP di Valtellina

€ 18.00

Chisciöi della tradizione,

cuore fondente al Valtellina Casera DOP Casello 084,
cicoria della nostra serra

€ 17.50

Rösti di patate,

Salmerino* Piscicoltura Malenca 1500 mslm marinato,
crema all'uovo di Selva, concentrato ai fichi e pepe rosa

€ 19.50

Porro arrostito a carbone

laccato al burro nocciola, burratina di Bruna Alpina,
chips di porro, olio al cerfoglio

€ 18.00

Battuta* di cervo cacciato in Valle,

spugna al cacao amaro, nocciole tostate, patate viola,
spuma ai porcini

€ 22.00

Variazione delle nostre bresaole,

cubi di polenta da farine Az. Agricola Il Granè alla piastra

€ 19.50

Tagliere di salumi (per 2 persone)

con le nostre conserve rustiche

€ 32.00

L'ORTO

Insalatona mista

con verdure dell'orto

€ 15.00





LA PASSIONE PRENDE FORMA

Il Carrello dei Formaggi

Selezione di formaggi freschi e stagionati del nostro caseificio,
serviti al carrello con miele e composte di frutta

*La tariffa varia in base alla quantità
e alla tipologia dei formaggi scelti*



Il latte delle nostre vacche, allevate in modo naturale e sostenibile, viene lavorato fresco ogni giorno dalle mani sapienti di Sergio e Bruno. Questo processo artigianale, trasforma il latte in prodotti caseari genuini, offrendo sapori autentici.



TERRA ALTA - Progetto etico partito nel 2017, Terra Alta di Valtellina ha come obiettivo la valorizzazione economica delle lavorazioni agricole e artigianali realizzate oltre i 700 metri di quota, consentire la prosecuzione delle coltivazioni dei maggenghi, offrire l'opportunità al consumatore di fare una scelta etica e consapevole verso i prodotti della terra d'alta montagna ed il mantenimento della loro integrità.

IL CASEIFICIO

GLI STAGIONATI

VALTELLINA CASERA DOP "084" Prodotto di partenza latte parzialmente scremato DOP pastorizzato. Il Valtellina Casera è il formaggio della tradizione valtellinese indispensabile per la preparazione dei pizzoccheri.

Curiosità: sottoposto ad un disciplinare, più stagiona e più il sapore diventa intenso.

VALTELLINA CASERA DOP "084" – stagionatura 70-179 gg

VALTELLINA CASERA DOP "084" – stagionatura 180-299 gg

VALTELLINA CASERA DOP "084" – stagionatura oltre i 300 giorni

BITTO DOP Prodotto di partenza latte intero non pastorizzato con 10% di latte caprino. Formaggio prodotto esclusivamente in alpeggio da giugno a settembre e stagionato per almeno 70 giorni nelle casere del fondo valle prima di essere marchiato dal Consorzio CTCB.

PRIMIZIA Prodotto di partenza latte intero pastorizzato. Formaggio a pasta semicotta con stagionatura di 25/35 giorni. Uno dei formaggi più dolci della nostra produzione, particolarmente apprezzato dai bambini.

FRISA ALPINO Prodotto di partenza latte intero pastorizzato con 20% di latte caprino. Formaggio a pasta semi-cotta con maturazione minima di 40 giorni, dopo 90 giorni diventa stagionato. Il sapore è arricchito dal deciso sentore del latte caprino.



LATTERIA DI MELLAROLO Prodotto di partenza latte intero crudo. Il formaggio di una volta che entra a far parte della nostra offerta casearia. Dal sapore deciso e intenso, adatto sia al consumo diretto che all'utilizzo in cucina.

LE PASTE FILATE

MOZZARELLA Prodotto di partenza latte intero pastorizzato. Formaggio a pasta mozzata a mano oppure a macchina. Dal sapore dolce e caramellato è perfetta per piatti rinfrescanti durante il periodo estivo e come coccola durante il periodo invernale.

BURRATA Prodotto da latte pastorizzato. Realizzata con un involucro di mozzarella al cui interno è racchiusa la stracciatella prodotto con la nostra panna. Dal sapore intenso e caramellato.

I FRESCHI

CREMA DI LATTE Prodotto di partenza latte intero pastorizzato. Formaggio con stagionatura di sole 24 ore. Adatto ad essere spalmato sul pane. Il gusto ricorda fortemente quello del nostro latte.

CAPRINO VACCINO o DI CAPRA Prodotto di partenza latte intero pastorizzato di capra o vaccino. Prodotto da latte di capra da novembre a marzo, per il resto dell'anno da latte vaccino. Stagionatura minima di 48 ore.

RICOTTA DI VACCA o DI CAPRA Prodotto di partenza siero. Latticino dal sapore delicato, ha una stagionatura che varia da 2 ore a 1 mese.

PRIMI PIATTI

la nostra terra

Pizzoccheri Valtellinesi

da farina macinata a pietra, scarrellati a mano
e profumati alle erbe con Valtellina Casera DOP casello "084",
da latte di Bruna Alpina
€ 19.00



I Pizzoccheri nascono da materie prime pregiate e una lavorazione artigianale. Utilizziamo farina di grano saraceno prodotta in Valtellina e macinata a pietra da Andrea Pelacchi, un giovane agricoltore valtellinese che coltiva il grano saraceno a Teglio e Piaveda.

Ogni giorno, gli chef impastano e tirano la pasta a mano, assicurando una pasta freschissima grazie allo scarrellamento quotidiano. Questo processo artigianale non solo preserva il gusto autentico, ma infonde anche cura e umanità in ogni piatto. Il Valtellina Casera DOP Casello 084, prodotto nel caseificio con il latte delle vacche di razza bruna alpina, è un elemento essenziale dei pizzoccheri. Questo formaggio, insieme al burro fresco lavorato dai casari, aggiunge un sapore unico e ricco. Le verdure di stagione, coltivate negli orti, completano il piatto, garantendo freschezza e qualità in ogni boccone.

Scegliere i Pizzoccheri significa sostenere la filiera agroalimentare valtellinese e apprezzare le tradizioni culinarie della nostra terra.

Ogni piatto porta il sapore autentico del territorio, frutto di passione e dedizione per la qualità e l'autenticità.

Mezze maniche Selezione Mancini,

fondo di zucca dell'orto, gel di sedano, cialda ai semi di zucca
€ 20.00

Mezzelune di castagne*,

salsa al Latteria e finferli affumicati
€ 22.00

Gnocchetti al caprino fresco*,

ragù di lumache della vigna* al limone,
salsa al burro bianco, caviale di lumaca
€ 23.00

Riso Campo dell'Oste al miele e aceto di mele,

fichi freschi e Bitto DOP 2023
€ 22.00

Crema di bucce di patata di montagna

arrostite, crema di latte e saraceno soffiato
€ 18.00

Zuppa di cereali

e cavolo nero dell'orto
€ 18.00

piatti senza glutine

Pizzoccheri senza glutine*

profumati alle erbe con Valtellina Casera DOP casello "084",
da latte di Bruna Alpina
€ 20.00

La Lasagnetta senza glutine**

€ 17.50



SECONDI PIATTI

i sapori della memoria

Maialino della nostra fattoria

pancia croccante e terrina morbida, fondo bruno, Tarozi filanti

€ 30.00

Filetto di vitello alla brace

laccato al fieno, consistenze di zucca

€ 31.00

Salmerino alpino* in salamoia d'uva fragola

della nostra pergola e topinambur dell'Adda

€ 30.00

Cervo* cacciato in Valle,

il suo fondo bruno, croccante di mais e saraceno,
erbette di stagione

€ 33.00

tagli alla brace

Tre tagli di carne selezionata,

l'essenza della nostra terra incontra il calore del fuoco

€ 40.00

PER DUE PERSONE

Costata di manzo selezionata,

contorni di stagione del nostro orto

€ 85.00





MENU TRADIZIONE

Selezione di salumi de La Fiorida

Piccola verticale di formaggi de La Fiorida

Pizzoccheri Valtellinesi

da farina macinata a pietra, scarrellati a mano e profumati alle erbe con Valtellina Casera DOP casello "084", da latte di Bruna Alpina

Costine di maiale* alla birra Legnone con polenta

macinata a pietra

Nettare di mirtilli di bosco con gelato*

allo yogurt naturale e panna del caseificio montata

Caffè ed acqua***

€ 65.00 (coperto incluso)

I piatti dei menù non possono essere ordinati singolarmente

MENU VEGETARIANO

Chisciöi della tradizione

cuore fondente al Valtellina Casera DOP casello 084, cicoria della nostra serra

Mezzelune di castagne*,

salsa al Latteria e finferli affumicati

Porro arrostito a carbone

laccato al burro nocciola, burratina di Bruna Alpina, chips di porro, olio al cerfoglio

Mela IGP Valtellina,

gelato al latte*, nocciola

Caffè ed acqua***

€ 65.00 (coperto incluso)



DESSERT

le nostre dolcezze

Il tiramisù classico

preparato con mascarpone fresco da latte di Bruna Alpina,
uovo di Selva e caffè arabica
€ 12.00

Nettare di mirtilli di bosco con gelato*

allo yogurt naturale e panna del caseificio montata
€ 12.00

Mela IGP Valtellina,

gelato al latte*, nocciola
€ 12.00

Millefoglie al cioccolato,

uva e pepe di montagna
€ 12.00

Cremoso dolce*,

Valtellina Casera DOP casello 084 e noci caramellate
€ 12.00



Acqua naturale/frizzante***	€ 3.00
Caffé Espresso	€ 2.50
Decaffeinato	€ 2.50
Orzo.....	€ 3.50
Ginseng.....	€ 3.50
Soft drinks	€ 5.00
 Coperto	 € 4.50

PORTACI A CASA

Volete gustare le nostre specialità anche a casa?

A pochi passi dal ristorante, il nostro Staff vi accoglie a La Bottega, dove trovate prodotti naturali realizzati in Azienda. Offriamo latticini e formaggi DOP dai nostri bovini e caprini, salumi nostrani e carni fresche.

Rispettando il benessere animale, vi diamo la possibilità di riscoprire i sapori di un tempo.

Cosa produciamo?

Latticini freschi e formaggi valtellinesi con il latte delle nostre Brune Alpine.

Delizie fresche e stagionate a base di latte di capre camosciate delle Alpi.

Salumi nostrani e carni con le ricette dei nostri nonni.

Specialità Valtellinesi

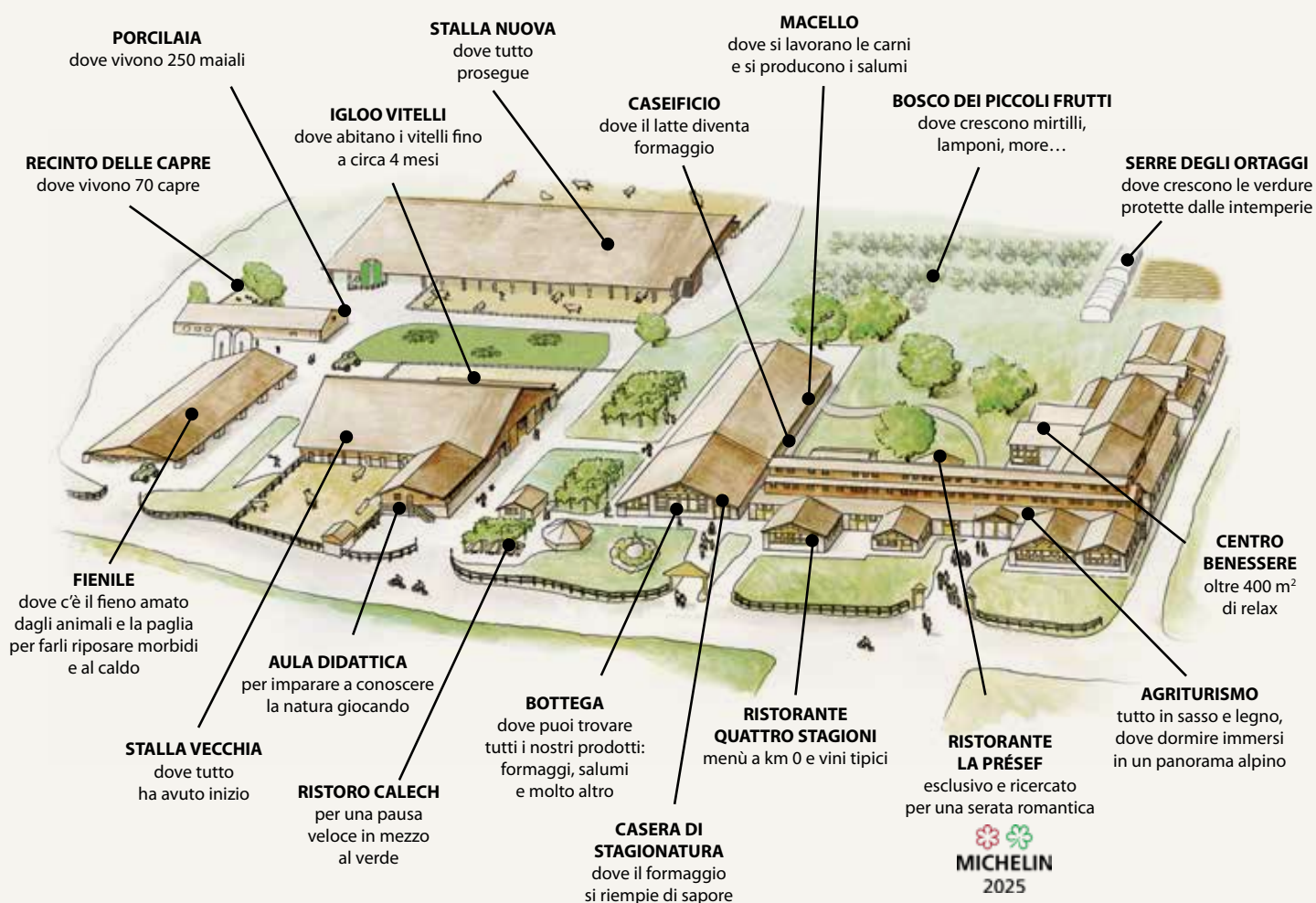
Dolci tipici come la bisciola e i biscotti rustici.

Farina per polenta macinata a pietra, confetture e miele.

Eccellenti vini della viticoltura eroica valtellinese.



VISITA LA NOSTRA AZIENDA



La nostra azienda scrive ogni giorno nuove pagine
della sua storia rara, se non unica, sul panorama d'Italia
e d'Europa, iniziata dal sogno di valorizzare ed attualizzare
gli aspetti emozionali, di gusto e salute propri della tradizione agricola
valtellinese attraverso le potenzialità
di un'azienda agricola modernamente concepita.

Una struttura turistica immersa nei ritmi della natura
votata al benessere e ad esperienze gastronomiche
di assoluta qualità grazie alla creatività
ed alla filosofia dello *Chef Gianni Tarabini*,
profondamente radicata nel bagaglio delle tradizioni,
delle storie e delle atmosfere dei suoi luoghi di nascita,
tra le Alpi ed il Lago di Como.

