

# 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,**

conserva agrodolce di cipolle rosse  
€ 18.00

## **Chisciöi della tradizione,**

cuore fondente al Valtellina Casera DOP Casello 084,  
cicoria della nostra serra  
€ 18.00

## **Mosaico di salmerino\*,**

fermentato al cavolo viola, salsa al cavoletto di Bruxelles  
e chips di riso soffiato  
€ 19.00

## **La verza dell'orto**

cotta in forno, latticello, fagioli cannellini alla brace  
€ 14.00

## **Scimudin fondente,**

crema all'uovo di Selva, carciofi brasati al timo,  
tartufo della Costiera dei Cech  
€ 18.00

## **Lingua di manzo**

cotta nel siero di latte di Bruna Alpina, sarda di lago,  
tarassaco croccante e fondo di vitello  
€ 17.00

## **Tagliere di salumi** (per 2 persone)

con le nostre conserve rustiche  
€ 32.00

# L'ORTO

## **Verdure cotte di giornata**

dal nostro orto in diverse consistenze rustiche  
€ 12.00





# 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.**

### **Tagliolini con farina di castagne**

Azienda Agricola La Motta, burro erbe alpine,  
briciole di pane tostato e tartufo della costiera dei Cech  
€ 22.00

### **Raviolini del plin in brodo\*,**

la gallina di Selva in tutti i suoi tagli,  
verdurine croccanti, scaglie di Valtellina Casera DOP Casello 084  
€ 22.00

### **Gnocchi di zucca,**

al burro e salvia, radicchio stufato allo scalogno, chips ai semi di zucca  
€ 18.00

### **Riso selezione Campo dell'Oste**

mantecato allo zafferano di Tresivio, ragù di cervo cacciato in Valtellina,  
spuma acida di caprino  
€ 23.00

### **Vellutata di cavolfiori**

ricottina grigliata, croccante di pane di segale  
€ 17.00

### **Zuppa di farro e ceci**

bresaola punta d'anca di nostra produzione  
€ 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, Taro filanti  
€ 30.00

### **Trota bianca\***

da Piscicoltura Malenca allevata in acqua corrente,  
salsa vino bianco e scalogni, cavolfiore caramellato e puntarelle  
€ 28.00

### **Cervo\* cacciato in valle**

il suo fondo bruno, consistenze di rape invernali  
€ 31.00

### **PER DUE PERSONE**

#### **Faraona ruspante,**

in porchetta, trito di finocchietto e pancetta, finocchi stufati,  
purè di patate gratinato al Valtellina Casera DOP Casello 084  
stagionatura oltre 300 giorni  
€ 55.00


## dalla griglia a carbone josper

### **Tomahawk (peso tra 700 e 950 g),**

patate di montagna croccanti alle erbe  
€ 7.00 / 100 g

### **Tagli alla brace,**

l'essenza della nostra terra incontra il calore del fuoco  
€ 38.00







## 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

**Gnocchi di zucca,**

al burro e salvia, radicchio stufato allo scalogno, chips ai semi di zucca

**La verza dell'orto**

cotta in forno, latticello, fagioli cannellini alla brace

**Frutta e verdura,**

carpaccio in osmosi, sorbetto all'arancia e timo selvatico\*

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

### **Frutta e verdura,**

carpaccio in osmosi, sorbetto all'arancia e timo selvatico\*

€ 10.00

### **Tortino al cioccolato fondente,**

pera al timo serpillio, gelato al latte di Bruna Alpina

€ 12.00

### **Cresta innevata**

castagne nostrane, panna del nostro caseificio,  
gel morbido di "Anima" grappa barricata

€ 12.00

### **Gelato del giorno\*,**

freschezza mantecata al momento con materie prime della nostra filiera

€ 9.00



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

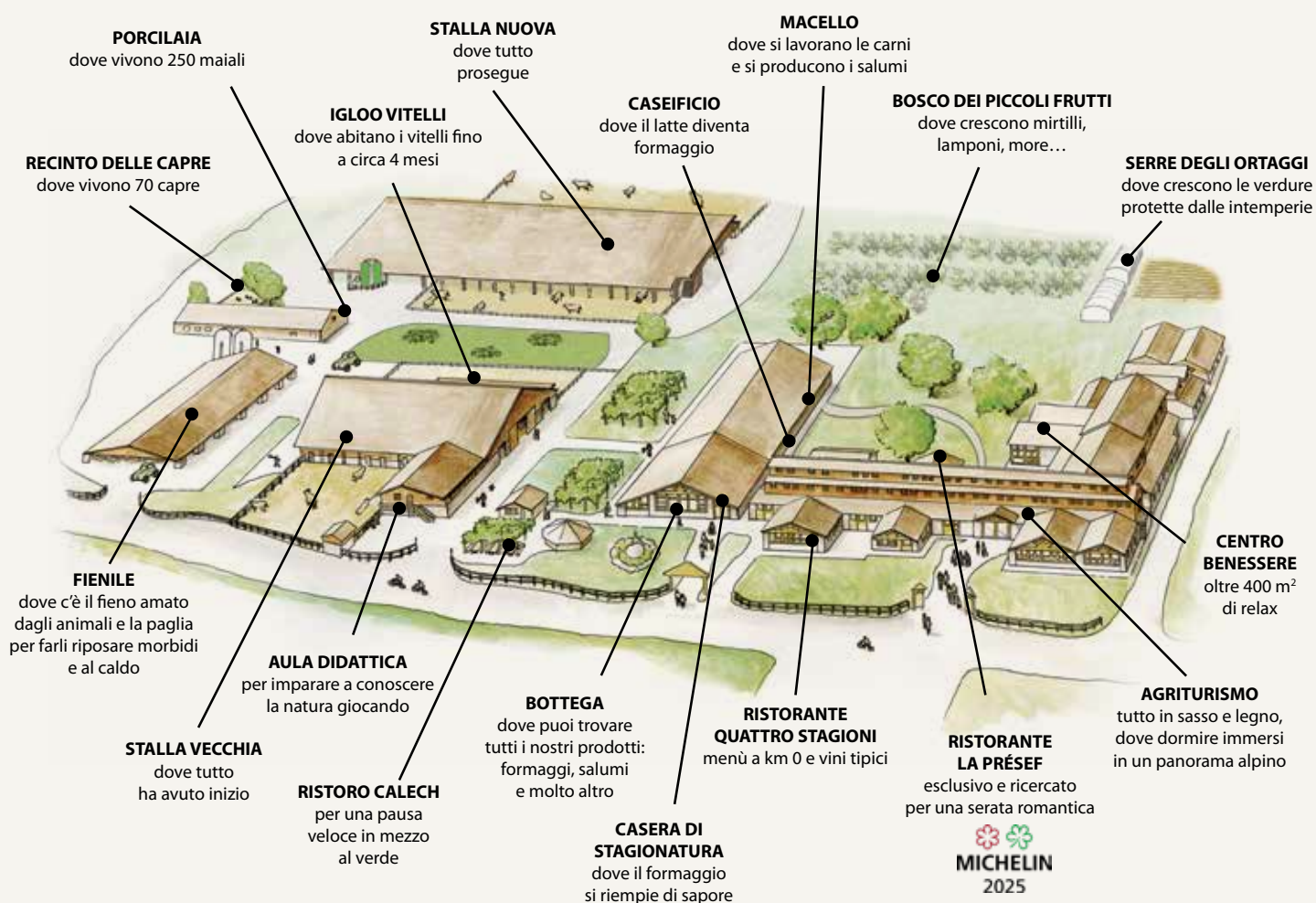
Dolci tipici come la bisciola e i biscotti rustici.

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.

