

# Per cominciare

*Cuore, impegno e territorio,  
sempre nel rispetto della tradizione.  
I buoni prodotti della fattoria,  
trasformati in piatti deliziosi, tutti da gustare!*



Chisciöi della tradizione valtellinese  
su letto di insalata del nostro orto,  
vinaigrette all'aceto di mele ..... 17.00

Selezione di salumi de La Fiorida,  
chutney di verdure dell'orto ..... 17.00

Uovo di Selva 64 °C,  
porri caramellati alle mele  
e spuma di patate e pesteda ..... 18.50

Trota\* della Piscicoltura Malenca scottata,  
salsa alle erbe aromatiche  
e erbe di campo ..... 18.50

Rape dell'orto al cartoccio,  
caprino e tarassaco ..... 16.50

Tartare di manzetta di allevamento,  
burratina del caseificio,  
crema d'uovo di Selva e asparagi ..... 21.00

Speck affinato 18 mesi  
con Valtellina Casera DOP Casello 084  
abbrustolito, aromatizzato all'alloro ..... 17.00

Tagliere di salumi (per 2 persone)  
con conserve rustiche de La Fiorida ..... 31.00

## L'orto

Insalata dell'orto primaverile  
con verdure di giornata,  
mozzarella e croccanti di pane ..... 15.00



*I piatti contrassegnati con questo simbolo rappresentano  
la tradizione Valtellinese, valorizzati dai migliori prodotti  
della nostra azienda agricola.*



*Alleviamo solo vacche di razza  
Bruna Alpina, le cui peculiarità  
tutelano la biodiversità  
ed esaltano la parte proteica  
del latte. I prodotti artigianali  
disolabruna® sono definiti  
tra i migliori protagonisti  
del gusto.*

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

# La passione prende forma

Il latte delle nostre vacche,  
lavorato fresco tutti i giorni  
dai casari Sergio e Bruno,  
si trasforma in una delizia per il palato.  
Una poesia di sapori  
che nutre il corpo e la mente.  
La certezza della natura nel piatto.



**La Piccola Verticale**  
piccolo tagliere di latticini  
e di formaggi stagionati,  
accompagnati da composta  
di frutta e miele .....16.00

**La Gran Verticale**  
i latticini e i formaggi stagionati,  
accompagnati da composta  
di frutta e miele ..... 22.00  
(minimo per due persone)



*Alleviamo solo vacche di razza  
Bruna Alpina, le cui peculiarità  
tutelano la biodiversità  
ed esaltano la parte proteica  
del latte. I prodotti artigianali  
disolabruna® sono definiti  
tra i migliori protagonisti  
del gusto.*

# La nostra Casera

## Gli stagionati



**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.

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

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

**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.

*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.*

## 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.



# La nostra terra



## Pizzoccheri Valtellinesi

da farina macinata a pietra, scarrellati a mano e profumati alle erbe con Valtellina Casera DOP Riserva stagionatura oltre 300gg Casello "084", da latte di Pura Bruna del nostro allevamento ..... 18.00

Caramelle ripiene di coda di bruna alpina\* dell'allevamento, spuma di finocchio e lamponi disidratati ..... 17.50

Riso selezione Campo dell'Oste alla birra artigianale Legnone, mantecato al Valtellina Casera DOP Casello 084, erba cipollina, pesto di cavolo riccio ..... 18.00

Gnocchetti rossi al pomodoro\*, bagnetto di lago allo zafferano, punte di asparago marinate, bottarga di lavarello ..... 18.50

Tagliolini caserecci\* di grano arso, lingua dei nostri bovini, salsa al latte, verdure croccanti ..... 17.50

## La zuppa del contadino

Crema di fagioli bianchi e primizie dell'orto ..... 14.50

Vellutata di rape rosse dell'orto, yogurt del caseificio, scalogno croccante ..... 15.00

## Primi piatti senza glutine

Pizzoccheri senza glutine\* profumati alle erbe con Valtellina Casera DOP Riserva stagionatura oltre 300gg Casello "084", da latte di Pura Bruna del nostro allevamento ..... 18.00

Pasta di mais senza glutine\* con crema di rape e spinacetti dell'orto ..... 17.00

La Lasagnetta\*\* ..... 16.50



*I piatti contrassegnati con questo simbolo rappresentano la tradizione Valtellinese, valorizzati dai migliori prodotti della nostra azienda agricola.*



*Alleviamo solo vacche di razza Bruna Alpina, le cui peculiarità tutelano la biodiversità ed esaltano la parte proteica del latte. I prodotti artigianali disolabruna® sono definiti tra i migliori protagonisti del gusto.*

\* 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

# Pizzoccheri fatti con le nostre mani

## Il grano saraceno

Un piatto buono parte sempre da una eccellente materia prima, che poi viene trasformata con passione da mani sapienti. Per questo, ciò che non viene prodotto direttamente in azienda, lo acquistiamo da fornitori che dimostrano il nostro stesso amore per la terra e gli animali.

La farina di saraceno, ingrediente distintivo dei pizzoccheri è prodotta da Andrea Pelacchi, giovane agricoltore valtellinese che si è impegnato a mantenere viva la coltivazione del grano saraceno a Teglio e Piateda.

## Scarrellati rigorosamente a mano

Impastare e tirare la pasta a mano, significa infondere umore e umanità alla preparazione, oltre che un rispetto per l'ingrediente. I nostri chef, scarrellano i pizzoccheri tutti i giorni, per avere sempre una pasta freschissima da offrire ai nostri ospiti.

## Il formaggio e il burro

Le vacche di razza bruna alpina che vivono nella stalla, garantiscono per un VALTELLINA CASERA DOP e un burro fresco, lavorati dai nostri casari.

## Le verdure

Nei nostri orti, coltiviamo e scegliamo le verdure di stagione.



*I nostri pizzoccheri, fatti per te con le nostre mani come se fossero quelle dei nostri nonni, portano nel tuo piatto il sapore autentico del nostro territorio. Ti ringrazieranno con il loro gusto per il contributo che, scegliendoli, porti alla filiera agro-alimentare tipica valtellinese.*



*Alleviamo solo vacche di razza Bruna Alpina, le cui peculiarità tutelano la biodiversità ed esaltano la parte proteica del latte. I prodotti artigianali disolabruna® sono definiti tra i migliori protagonisti del gusto.*

# I sapori della memoria



Maialino da latte nelle due cotture:  
morbida con quenelle di Taroz,  
croccante con patate alla pioda ..... 28.00

Filetto delle nostre manzette,  
primo sale gratinato, patate schiacciate  
e insalatina di asparagi ..... 30.00

Polpette di cervo cacciato \*  
affogate al sugo di cipolle,  
fondente di Bitto DOP 2023  
e crostoni di pane ..... 31.00

Battuta di trota salmonata \*  
marinata dalla Piscicoltura Malenca,  
colata di caprino con primizie dell'orto  
e amaranto ..... 28.00

Petto di galletto ripieno al burro aromatico  
in crosta di semi croccante,  
coscia stufata ai legumi  
e salsa di ribes ..... 29.00

## Lo chef consiglia

Corona di costole di agnello dell'allevamento  
con verdure primaverili alla pasqualina ..... 60.00  
(per due persone)



*I piatti contrassegnati con questo simbolo rappresentano  
la tradizione Valtellinese, valorizzati dai migliori prodotti  
della nostra azienda agricola.*



*Alleviamo solo vacche di razza  
Bruna Alpina, le cui peculiarità  
tutelano la biodiversità  
ed esaltano la parte proteica  
del latte. I prodotti artigianali  
disolabruna® sono definiti  
tra i migliori protagonisti  
del gusto.*

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

## Menu della 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 Riserva stagionatura oltre 300 gg, da latte di Pura Bruna del nostro allevamento

Costine di maiale\* alla birra Legnone con polenta macinata a pietra

Il nettare di mirtilli di bosco con gelato\* allo yogurt naturale

Caffè ed acqua\*\*\* ..... 59.00  
(coperto incluso)

## Menu vegetariano

Rape dell'orto al cartoccio, caprino e tarassaco

Pizzoccheri Valtellinesi da farina macinata a pietra, scarrellati a mano e profumati alle erbe con Valtellina Casera DOP Riserva stagionatura oltre 300gg Casello "084", da latte di Pura Bruna del nostro allevamento

Verdure dell'orto primaverile alla pasqualina

Nettare dei mirtilli di bosco con gelato\* allo yogurt naturale, panna del nostro caseificio montata

Caffè ed acqua\*\*\* ..... 59.00  
(coperto incluso)



*Alleviamo solo vacche di razza Bruna Alpina, le cui peculiarità tutelano la biodiversità ed esaltano la parte proteica del latte. I prodotti artigianali disolabruna® sono definiti tra i migliori protagonisti del gusto.*

**I piatti dei menù non possono essere ordinati singolarmente**

# Le nostre dolcezze

Nettare di mirtilli di bosco con gelato* allo yogurt naturale, panna montata del nostro caseificio .....	10.00
Il tiramisù con il mascarpone fresco del caseificio .....	10.00
Cheesecake alle fragole dell'orto .....	10.00
Tarte tatin alle mele IGP di Ponte con gelato alla cannella .....	10.00
Bavarese ai tre cioccolati, granita all'arancia e pepe rosa .....	10.00
Macedonia di frutta fresca e piccoli frutti .....	10.00

## Gelateria ARTIGIANALE

Il nostro gelato* al Braulio con Bisciola, panna fresca e cioccolato fondente .....	10.00
Coppa di sorbetti* di nostra produzione .....	7.00
Coppa di gelato* di nostra produzione .....	7.00

## Bevande

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



*Alleviamo solo vacche di razza Bruna Alpina, le cui peculiarità tutelano la biodiversità ed esaltano la parte proteica del latte. I prodotti artigianali disolabruna® sono definiti tra i migliori protagonisti del gusto.*

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

\*\*\*La nostra acqua, viva, sempre fresca e non conservata, ottima da bere. E' acqua potabile trattata e addizionata di anidride carbonica. D. lgs 23/6/2003, n. 181, art. 13, comma 5