

PER COMINCIARE

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

Sciatt della tradizione Valtellinese
con insalatine del nostro orto 12.00

Carpaccio di carne* delle nostre manzette,
caponatina di verdure e maionese ai peperoni*
del nostro orto 13.00

Selezione di salumi de La Fiorida
con i nostri caprini, pepe rosa e miele 12.00

Tataki di trota* della Val Masino con crema
di melanzane*, basilico e olio del Lario 13.00

Foie gras* con marmellata di cipolle rosse,
albicocche e pan brioche 15,00

Passatina fredda di zucchine* del nostro orto,
menta, ricotta morbida del nostro caseificio
aromatizzata al timo 12.00

Tagliere di salumi (per 2 persone)
con conserve de La Fiorida
e Crema di Latte del nostro caseificio 22.00

L'ORTO

Insalatine miste e verdure del nostro orto,
pomodori, pollo* e condimento allo yogurt
del nostro caseificio 14.00

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


la Fiorida
AZIENDA AGRITURISTICA

Ogni giorno con il nostro lavoro abbiamo il piacere di contribuire
alla produzione delle materie prime utilizzate dagli chef in cucina.
La provenienza dei prodotti proposti nel nostro menù è così suddivisa:

- **Alimenti ottenuti da materie prime di produzione aziendale e trasformate in azienda:** formaggi e latticini, carni, salumi, ortaggi e frutta, acqua.
- **Alimenti ottenuti da materie prime di origine locale e trasformati in Valtellina:** vini valtellinesi, farine, confetture e miele.
- **Alimenti di provenienza extra aziendale:** farine, pesce, carni, bevande, ortaggi e frutta.



LA NOSTRA TERRA

Pennette selezione Felicetti alla crudaiola
con tonno rosso* di Palermo, pomodori
e basilico del nostro orto 15.00

Risotto Azienda Agricola Salera
invecchiato 2 anni ai mirtilli* del nostro frutteto
e spumante Valtellinese metodo classico 12.00

Pizzoccheri Valtellinesi da farina macinata a pietra
dal Mulino Tudori di Teglio, scarrellati a mano
e profumati alle erbe con Valtellina Casera DOP
de La Fiorida Riserva 24 mesi, latte di sola Bruna
del nostro allevamento 14.00

Cavatelli di farina di semola di grano duro*
su crema di melanzane*, pomodoro fresco,
mentuccia del nostro orto aromatico,
ricotta del nostro caseificio affumicata 12.00

Ravioli neri* con mantecato di trota salmonata
del Lario, olio profumato al pepe rosa
e cipollotto, freschezza al lime 13.00

Spaghettoni* alla chitarra di pasta fresca aglio olio
del lago, peperoncino, mollica di pane 12.00

LE ZUPPE TRADIZIONALI

Pappa al pomodoro* 9.50

Ravioli in brodo
con ripieno di carne selezionata* 9.50

I PRIMI PIATTI SENZA GLUTINE

La Lasagnetta** 13.00

I ravioli alle erbe**, al burro e salvia 13.00


la Fiorida
AZIENDA AGRITURISTICA

* 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



I SAPORI DELLA MEMORIA

Maialino da latte* nelle due cotture:
Morbida con quenelle di taroz,
Croccante con patate alla piöda 19.00

Coniglio* della fattoria in guazzetto con pinoli,
uvetta ed erba cipollina, purea di patate*
di Sacco e cipolle fondenti 18.00

Costoletta di vitello da carni selezionate
vestita in pane croccante, patate fritte rustiche
e pomodorini ciliegi
del nostro orto 21.00

Tagliata di entrecôte di manzetta
marinata agli aromi con verdure dell'orto
raccolte in giornata 20.00

Pescato* del lago di Como alla griglia
con crema di cavolfiori*
del nostro orto 18.00

Salmone selvaggio Loch Fyne*
marinato al tè nero con salsa allo yogurt
del nostro casaro, crema di pomodori
datterini del nostro orto e vongole* 19.00

LO CHEF CONSIGLIA

Grigliata con tagli selezionati dei nostri maiali,
patate novelle al rosmarino
del nostro orto aromatico, accompagnata
dalle salse fatte in casa..... 45.00
(per due persone)

Insalate del nostro orto 7.00

Coperto 3.50



MENU' DELLA TRADIZIONE

Selezione di salumi de La Fiorida

Pizzoccheri Valtellinesi
da farina biologica, macinata a pietra,
fatti a mano e profumati alle erbe di Sacco

Stinco dei nostri maiali* alla birra Legnone
con polenta tradizionale

Piccolo tagliere di formaggi della Fiorida

Il Nettare dei mirtili di bosco
con gelato allo yogurt naturale

Caffè ed Acqua*** 45.00
(coperto incluso)

MENU' VEGETARIANO

Passatina fredda di zucchine e menta*,
morbida ricotta aromatizzata al timo

Cavatelli di farina di semola di grano duro*
su crema di melanzane, pomodoro fresco,
mentuccia e ricotta affumicata

Omelette di uova di selva con scimudin fondente

Il Nettare dei mirtili di bosco
con gelato allo yogurt naturale

Caffè ed acqua*** 40.00
(coperto incluso)

MENU' VEGANO

Passatina fredda di zucchine e menta*

Pappa al pomodoro*

Polpettine di lenticchie e piselli
con ragù di verdure e riso basmati

Selezione di sorbetti di frutta de La Fiorida

Caffè ed acqua*** 40.00
(coperto incluso)


la Fiorida
AZIENDA AGRITURISTICA

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

*** Acqua potabile trattata liscia e frizzante
(Decreto Legislativo 23 giugno 2003,
n. 181, Art. 13 Prodotti sfusi)

PRODOTTI DA NOI

La Ricotta: prodotto di partenza siero. Latticino dal sapore delicato, ha una stagionatura che varia da 2 ore a 1 mese.

Il Primo Sale: prodotto di partenza latte intero. Latticino con stagionatura di sole 24 ore.

Il Caprino: prodotto di partenza latte intero di capra o vaccino. Prodotto da novembre a marzo. Stagionatura minima di 48 ore.

Il Matüsc: prodotto di partenza latte scremato. Formaggio a pasta semicotta dal sapore delicato, con una stagionatura di 30 giorni.

Lo Scimudin: prodotto di partenza latte intero. Formaggio molle a pasta cruda. Stagionatura di 15/60 giorni.

La Mozzarella: prodotto di partenza latte intero. Latticino a pasta filata con stagionatura di 24 ore.

Il Primizia: prodotto di partenza latte intero. Formaggio a pasta semicotta con stagionatura di 25/35 giorni. Uno dei formaggi più dolci della nostra produzione.

Il Latteria: prodotto di partenza latte intero. Formaggio a pasta semi-cotta. Minima maturazione di 40 giorni, dopo i 120 giorni diventa stagionato.

Il Frisa Alpino: prodotto di partenza latte intero 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.

Il Valtellina Casera: prodotto di partenza latte parzialmente scremato DOP a pasta semicotta. Il Valtellina Casera è il formaggio della tradizione valtellinese indispensabile per la preparazione dei pizzoccheri.

Valtellina Casera giovane: stagionatura 70/179 giorni.

Valtellina Casera vecchio: stagionatura 180/299 giorni.

Valtellina Casera Stravecchio: stagionatura oltre i 300 giorni.

Il Bitto: prodotto di partenza latte intero 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.

L'Erborinato: prodotto di partenza: latte intero. Formaggio a pasta cruda con caratteristiche muffe che si sviluppano al suo interno chiamate appunto erborinature. Formaggio dal sapore decisamente forte.

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.*

Lo "Spresur" (antico attrezzo
per lo sgocciolamento del formaggio)
assaggio di formaggi stagionati
del nostro caseificio 8.50

La Piccola Verticale
piccolo tagliere di latticini
e di formaggi stagionati,
accompagnati da composta
di frutta e miele..... 12.00

La Gran Verticale
i latticini e i formaggi stagionati,
accompagnati da composta
di frutta e miele..... 17.50
(minimo per due persone)

LE NOSTRE DOLCEZZE

Gelo di melone con crumble al pistacchio e spuma allo yogurt del nostro caseificio	7.50
Bavarese al cocco con salsa e chips di ananas	7.50
Semifreddo al limone con cialde al profumo di melissa del nostro orto aromatico	7.50
Sablè al grano saraceno con gelato alla ricotta e frutti rossi del nostro frutteto	7.50
Sfoglie con cremoso alla nocciola e confettura di prugne	7.50
Zuppetta di frutti rossi del nostro frutteto con gelato fior di latte e croccantino al miele di Albosaggia	7.50

IL GELATO ARTIGIANALE DE LA FIORIDA

Il Nettare dei mirtilli di bosco* con gelato allo yogurt naturale, panna del nostro caseificio montata	6.00
Macedonia di frutta fresca	6.00
Il frappè con il latte fresco delle nostre vacche	6,00
Tulipani croccanti	6,00
Coppa di gelato di nostra produzione	6,00

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante***	2.50
Caffé Espresso	2.00
Decaffeinato	2.00
Orzo	2.00
Ginseng	2.50


la Fiorida
AZIENDA AGRITURISTICA

* 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