

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
con insalatine croccanti di giornata 13.00

Crema di pomodoro**,
burrata di Pura Bruna
del nostro caseificio 13.00

Selezione di salumi, spuma di ricotta
e marmellata di cipolle 13.00

Tartare di manzo con crema di spinaci
e crostone di pane all'aglio 14.00

Crema di zucchine** e menta 11.00

Terrina di pesci di lago,
gamberi di fiume
e maionese allo zenzero 13.00

Tagliere di salumi (per 2 persone)
con conserve de La Fiorida 25.00

L'ORTO

Insalata estiva dell'orto,
uova strapazzate
e pancetta della Fiorida 14.00



LA NOSTRA TERRA

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

Mezze maniche "Senatore Capelli" con crudaiola di pomodoro, pinoli, basilico, missultin del lago e stracciatella di Pura Bruna ... 14.00

Mezzelune di pasta fresca, trota della Val Masino, patate e maggiorana alla crema di cipollotti e pepe rosa 14.00

Spaghettoni alla chitarra alla crema di basilico con lamelle di mandorle tostate 14.00

Risotto ai mirtilli dei nostri filari, bollicine e spuma di Valtellina Casera Dop 14.00

Gnocchetti di patate al ragout di carni bianche** e porcini 14.00

LE ZUPPE TRADIZIONALI

Crema** carote e zenzero con caprino vaccino 9.50

Minestrone** tiepido con le nostre verdure e olio del lago 9.50

I PRIMI PIATTI SENZA GLUTINE

La Lasagnetta** 13.00

Ravioloni ricotta e spinaci** al burro e salvia 13.00

Tagliatelle all'uovo** alla crema di basilico 13.00



I SAPORI DELLA MEMORIA

Spiedini di coniglio della fattoria alla griglia con
semi di sesamo, salsa di soia
e insalatine estive 18.00

Carré d'agnello** arrostito
con crema di erbette, insalatine
e croccante alle noci 20.00

Filetto di manzo in carpaccio con funghi porcini,
tartufo della costiera dei Cech
e spuma tiepida di Bitto DOP 2010
Alpe Olano 22.00

Maialino da latte** nelle due cotture:
morbida con quenelle di Taroz,
croccante con patate alla pioda 20.50

Costoletta dei nostri vitelli impanatura
leggera con pomodorini 22.00

Fritto misto** di pescato del lago,
verdure croccanti e salse nostrane 19.00

Il panino gourmet: pane casereccio
al lievito madre, carne di manzo leggermente
affumicata, Scimudin, pomodori, lattuga
dell' orto, senape, pancetta
e chips di bresaola 18.00

LO CHEF CONSIGLIA

Grigliata mista di carni selezionate
con verdure e Scimudin 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 con polenta taragna

Piccolo tagliere di formaggi de La Fiorida

Nettare dei mirtilli di bosco
con gelato allo yogurt naturale

Caffè ed Acqua***45.00
(coperto incluso)

MENU' VEGETARIANO

Sciatt della tradizione
con insalatina croccante di giornata

Spaghettoni alla chitarra alla crema di basilico
con lamelle di mandorle tostate

Omelette di uovo di Selva, tartufo estivo
e spinacetti croccanti

Nettare dei mirtilli di bosco
con gelato allo yogurt naturale

Caffè ed acqua***40.00
(coperto incluso)

MENU' VEGANO

Crema di pomodoro**, olio del Lago,
basilico e croccantini di pane

Mezze maniche "Senatore Capelli"
con crudaiola di pomodoro

Polpette di fagioli** con crema di verdure dell'orto

Macedonia di frutti di bosco

Caffè ed acqua***40.00
(coperto incluso)

*I piatti dei menù
non possono
essere ordinati
singolarmente*

LE NOSTRE DOLCEZZE

Nettare di mirtilli di bosco con gelato allo yogurt naturale, panna del nostro caseificio montata	8.10
Crostata con crema pasticcera e frutti di bosco di giornata	8.10
Bavarese alla mandorla con cuore di ciliegia e caffè	8.10
Crumble di albicocche e pesche con gelato alla vaniglia	8.10
Il nostro Magnum** con cuore al lampone	8.10
Cremoso alla nocciola con salsa all'arancia e sorbetto al cioccolato.....	8.10
Crema leggera allo yogurt e miele con composta di prugne, cardamomo e granola di semi e cereali	8.10

IL GELATO ARTIGIANALE DE LA FIORIDA

La Macedonia di frutta fresca	6.50
Il frappè con il latte fresco delle nostre vacche	6.50
Tulipani croccanti con il sorbetto	6.50
Coppa di gelato di nostra produzione	6.50

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante***	2.50
Caffè 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

