

## PER COMINCIARE

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

Selezione di salumi de La Fiorida  
con mousse di caprino del nostro caseificio  
alle erbe e pesto di olive taggiasche ..... 12.00

Chisciöi della tradizione  
con insalatina croccante  
e vinaigrette alle noci ..... 12.00

Carciofi con cuore di baccalà\* mantecato,  
spuma di patate di montagna  
e pancetta croccante ..... 12.00

Foie gras\*, marmellata di cipolle,  
pan brioches e fichi secchi ..... 15,00

Tartare di cervo\* cacciato in Val Lesina  
con composta di pere, cialde di pane  
e maionese ai peperoni ..... 15.00

Il Sogno e l'emozione:  
l'uovo rubato nel pollaio, le patate di montagna,  
la fonduta di Bitto e il tartufo nero  
della costiera dei Cech ..... 13.00

Tagliere di salumi (per 2 persone)  
con conserve de La Fiorida  
e Crema di Latte del nostro caseificio ..... 25.00

## L'ORTO

Insalata invernale di verdure fresche  
e cotte di giornata ..... 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

Spaghettoni\* freschi di farina di kamut,  
porri\* dolcemente brasati  
e tartufo nero della Costiera dei Cech ..... 15.00

Tajadin\* di farina di castagne  
con guanciale e camomilla ..... 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

Ravioli di coda di bue\*  
su crema di sedano rapa\*  
e il suo ristretto ..... 15.00

Gnocchetti \*di ricotta del nostro caseificio  
ed erbe aromatiche con missultin del lago,  
datterini e olive ..... 13.00

Riso Azienda Agricola Salera invecchiato 24 mesi,  
il nostro formaggio Praa di Ruus, rosmarino del  
giardino aromatico, cialda di speck ..... 12.00

### LE ZUPPE TRADIZIONALI

Zuppa di cipolle\* della tradizione montana ..... 9.50

Crema di topinambur\* di Buglio e patate  
con crostini di pane tostato  
e olio Extravergine di Oliva..... 9.50

### I PRIMI PIATTI SENZA GLUTINE

La Lasagnetta\*\* ..... 13.00

Tortellini di carne\*\* al burro e salvia ..... 13.00

Tagliatelle all'uovo\*\* con porri dolcemente brasati\*  
e tartufo nero della Costiera dei Cech ..... 13.00

## I SAPORI DELLA MEMORIA

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

Costoletta di cervo\*  
cacciato in Val Lesina alla griglia,  
terra al cacao, barbabietola passata  
al burro de La Fiorida ..... 20.00

Steccone di carni selezionate  
dal nostro allevamento alla griglia,  
patate croccanti gratinate  
al Valtellina Casera DOP ..... 20.00

Brasato di vitellone del nostro allevamento,  
riduzione al Sassella, crema di borlotti\*,  
carciofi croccanti ..... 17.00

Porchetta di coniglio della nostra fattoria,  
crema di verze\* invernali  
e sedano rapa ..... 18.00

Il pescato\* del nostro lago  
al burro e salvia, cereali saltati,  
cialde croccanti ..... 17.00

### LO CHEF CONSIGLIA

Costata di manzo nostro allevamento  
alla griglia con patate, verdure grigliate  
e maionese ai peperoni ..... 45.00  
*(per due persone)*

Insalate del nostro orto ..... 7.00

Coperto ..... 3.50

  
la Fiorida  
AZIENDA AGRITURISTICA

\*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

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

Chisciöi della tradizione  
con insalatina croccante e vinaigrette alle noci

Spaghettoni\* freschi di farina di kamut,  
porri\* dolcemente brasati  
e tartufo nero della Costiera dei Cech

Uovo di gallina allevata a terra strapazzato  
con Valtellina Casera DOP filante  
e verdure di stagione

Il Nettare dei mirtili di bosco  
con gelato allo yogurt naturale

Caffè ed acqua\*\*\* ..... 40.00  
*(coperto incluso)*

## MENU' VEGANO

Insalata invernale di verdure fresche  
e cotte di giornata

Crema di topinambur\* di Buglio e patate con  
crostini di pane tostato e olio Extravergine di Oliva

Torta salata alle verdure e legumi

Aspic di agrumi con pane morbido all'olio

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

|                                                                                                              |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Tartare di mela di Ponte<br>con crema di ricotta de La Fiorida,<br>cioccolato e sorbetto alla mandorla ..... | 7.50 |
| Budino di pane, pere caramellate al vino rosso ....                                                          | 7.50 |
| Torta di riso con sorbetto all'ace .....                                                                     | 7.50 |
| Bonet di amaretti e caramello<br>con cannoli al gianduja .....                                               | 7.50 |
| Declinazioni del cioccolato .....                                                                            | 7.50 |
| Aspic di agrumi con pane morbido all'olio .....                                                              | 7.50 |

## IL GELATO ARTIGIANALE DE LA FIORIDA

|                                                                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Il Nettare dei mirtilli di bosco<br>con gelato allo yogurt naturale,<br>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 |