

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,
cicoria del nostro orto,
vinaigrette ai mirtilli 13.00

Selezione di salumi
con composta di pomodori
del nostro orto 13.00

Burrata di latte di Pura Bruna,
olio del Lago al basilico
del nostro giardino aromatico 13.00

Composizione di caprino fresco
con trota salmonata affumicata
e olio del lago 14.00

Minestrone freddo di verdure dell'orto
con scimudin affumicato nella brace
e pane croccante 12.00

Petto d'anatra* alla griglia
con il suo fondo contornato
da mele e uvette 14.00

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

L'ORTO

Insalata estiva del nostro orto
con Alpina, la mozzarella de La Fiorida
mozzata a mano, arancia a vivo
e maionese allo zenzero 14.00


la Fiorida
AZIENDA AGRITURISTICA

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



LA NOSTRA TERRA

Pizzoccheri Valtellinesi da farina macinata a pietra,
scarrellati a mano e profumati alle erbe
con Valtellina Casera DOP Riserva stagionatura
oltre 300 giorni, da latte di Pura Bruna
del nostro allevamento 14.00

Tagliolini di pasta all'uovo*
ai funghi porcini della Val Gerola
e mollica di pane al pino mugo 14.00

Mezzelune di trota della Val Masino e patate*,
ragù di melanzane del nostro orto 14.00

Rigatoni alla farina di kamut selezione Felicetti
alla crudaiola di pomodori, pinoli e basilico 14.00

Gnocchi di patate e spinaci*
con spuma di latteria di Mellarolo Terra Alta
e tuorlo d'uovo di selva 14.00

Riso dell'azienda Campo dell'Oste,
mirtilli nostrani e spuma
di Valtellina Casera DOP "084" 14.00

LE ZUPPE TRADIZIONALI

Crema di zucchine striate* del nostro orto
con olio alla menta 9.50

Vellutata di fave*
con veli di trota salmonata 9.50

I PRIMI PIATTI SENZA GLUTINE

La Lasagnetta** 13.00

Ravioloni ricotta e spinaci**
al burro e salvia 13.00

Tagliatelle all'uovo**
ai funghi porcini della Val Gerola 13.00



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 200 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.



I SAPORI DELLA MEMORIA

Costoletta di vitello in pane croccante
con insalata di pomodorini e basilico
e gocce di burrata22.00

Tartare di manzetta
con fonduta di Valtellina
Casera DOP "084" al tartufo
della Costiera dei Cech
e crostini di pane alle noci20.50

Maialino da latte* nelle due cotture:
morbida con taroz,
croccante con patate alla pioda20.50

Fritto misto* di lago
con le verdure croccanti
e le salsine dello chef19.00

Coniglio in porchetta
con erbe aromatiche,
crema di patate
e fagiolini dell'orto19.00

Galletto alla griglia
con patate al rosmarino
e crema di pomodoro19.00

LO CHEF CONSIGLIA

Grigliata mista con i nostri prodotti
a chilometro zero: carni selezionate
del nostro allevamento,
scimudin e verdure dell'orto45.00
(per due persone)

Insalate del nostro orto7.00

Coperto3.50



MENU' DELLA TRADIZIONE

Selezione di salumi de La Fiorida

Piccolo tagliere di formaggi de La Fiorida

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

Costine di maiale alla birra Legnone con polenta macinata a pietra

Nettare dei mirtili di bosco con gelato* allo yogurt naturale

Caffè ed Acqua***45.00
(coperto incluso)

MENU' VEGETARIANO

Burrata di latte di Pura Bruna, crema di pomodoro e basilico fresco

Gnocchi di patate e spinaci* con spuma di latteria di Mellarolo Terra Alta e tuorlo d'uovo di selva

Uova di selva all'occhio di bue con polenta e tartufo della Costiera dei Cech

Nettare dei mirtili di bosco con gelato* allo yogurt naturale

Caffè ed Acqua***40.00
(coperto incluso)

MENU' VEGANO

Insalata mista dell'orto con funghi porcini saltati

Crema di zucchine striate* del nostro orto con olio alla menta

Polpette ai legumi* con insalatina dei nostri orti

Macedonia di frutta fresca

Caffè ed Acqua***40.00
(coperto incluso)

I piatti dei menù non possono essere ordinati singolarmente

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.*

Il nostro Caseificio
sulla fascera s.q.

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

Nettare di mirtilli di bosco con gelato* allo yogurt naturale, panna del nostro caseificio montata	8.10
Frutta di stagione aromatica con mandorle tostate	8.10
Tiramisù classico* con il nostro mascarpone	8.10
Bavarese allo yogurt*, lampone e frutta	8.10
Stecco al semifreddo* alla menta e salsa al cacao	8.10
Torta al cioccolato e mirtilli	8.10
Tortina di ricotta, cioccolato e la sua spuma*	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
Coppa di sorbetti di nostra produzione	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

