

## 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 della Val Gerola ..... 13.00

La nostra burrata  
da latte di Pura Bruna  
con primizie di asparagi ..... 13.00

Selezione di salumi de La Fiorida  
con marmellata di cipolle caramellate ..... 13.00

Scimudin fondente  
in mantello di speck croccante  
su giardinetto di verdure grigliate  
e olio del lago ..... 13.00

Mantecato di trota della Val Masino  
in millefoglie di polenta  
di farine nostrane  
aromatizzata alla pesteda ..... 13.00

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

## L'ORTO

Insalata primaverile, pollo\* grigliato,  
scaglie di Valtellina Casera DOP  
oltre i 300 giorni di stagionatura,  
croccantini di pane nero ..... 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 300gg, da latte di Pura Bruna  
del nostro allevamento ..... 14.00

Anelli pastificio Felicetti  
con crema di pomodorini, stracciatella  
da latte di Pura Bruna e broccoli ..... 14.00

Ravioli\* ripieni di carpione di lago  
e le sue verdure, pinoli croccanti ..... 14.00

Strascinati\* fatti a mano alla crema  
di Uovo di Selva, pancetta croccante  
dei nostri maiali, Valtellina Casera DOP ..... 14.00

Gnocchetti\* di pane al pesto di ortiche selvatiche,  
pomodorini confit e ricotta salata  
de La Fiorida ..... 14.00

Riso Carnaroli selezione Campo dell'Oste  
alle punte di asparagi  
e spuma di Bitto DOP 2018 ..... 14.00

### LE ZUPPE TRADIZIONALI

Crema di ortiche\* con caprino al sesamo bianco ..... 9.50

Crema di ceci\*, polvere di funghi  
e straccetti di maiale ..... 9.50

### I PRIMI PIATTI SENZA GLUTINE

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

Ravioloni ricotta e spinaci\*\* al burro e salvia ..... 13.00

Tagliatelle all'uovo\*\*  
su crema di pomodorini, stracciatella  
da latte di Pura Bruna e broccoli ..... 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

Capretto della nostra fattoria  
in guazzetto con crostoni di polenta ..... 19.00

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

Tagliata di cervo\*,  
mele caramellate  
e riduzioni ai mirtilli ..... 20.00

Filetto di trota del Lario  
su crema di broccoli,  
pomodorini e olive ..... 20.00

Nodino di vitello nostrano,  
patate, porri e asparagi croccanti ..... 22.00

Spiedone di carni selezionate  
di nostra produzione alla griglia,  
patate al rosmarino  
e salsa barbecue ..... 21.00

### LO CHEF CONSIGLIA

Filetto di carne selezionata  
del nostro allevamento alla griglia,  
patate al rosmarino  
e funghi porcini della val Gerola  
800gr ca. .... 45.00  
*(per due persone)*

Insalate del nostro orto ..... 7.00

Coperto ..... 3.50



## 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 Riserva stagionatura oltre 300 gg,  
da latte di sola Bruna del nostro allevamento

Costine di maiale alla birra Legnone  
con polenta macinata a pietra

Il nettare dei mirtili di bosco con gelato\*  
allo yogurt naturale

Caffè ed Acqua\*\*\* .....45.00  
*(coperto incluso)*

## MENU' VEGETARIANO

La nostra burrata da latte di Pura Bruna  
con primizie di asparagi

Anelli pastificio Felicetti con crema di pomodorini,  
stracciatella da latte di Pura Bruna e broccoli

Ovo di Selva all'occhio di bue con crostoni di polenta,  
tartufo della costiera dei Cech e Bitto DOP 2018

Il nettare dei mirtili di bosco con gelato\*  
allo yogurt naturale

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

## MENU' VEGANO

Insalata primaverile, croccantini di pane nero

Crema di ceci\*, polvere di funghi

Filetto di rapa rossa grigliato con verdure dell'orto

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. Formaggio 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.

Alpina la Mozzarella de La Fiorida: prodotto di partenza latte intero. Formaggio a pasta mozzata a mano.

Burrata de La Fiorida: da latte di Pura Bruna con l'aggiunta di panna.

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 "084": 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: stagionatura 70/179 giorni.

Valtellina Casera: stagionatura 180/299 giorni.

Valtellina Casera: 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
Fragole fresche, il loro sorbetto, meringa e crema al limone .....	8.10
Cremoso al cioccolato bianco con gelato* salato al caramello .....	8.10
Cheesecake de La Fiorida con ananas caramellata all'essenza di rosmarino, gelato* al latte .....	8.10
Tiramisù classico con il nostro mascarpone e le uova di Selva .....	8.10
Semifreddo* alla Crema di Latte e mele .....	8.10
La Macedonia di frutta fresca .....	7.50

### *Il Gelato de La Fiorida*

Il nostro gelato* al Braulio con scaglie di cioccolato fondente e panna del nostro caseificio .....	6.50
La selezione dei nostri sorbetti* .....	6.50
La selezione del nostro gelato* .....	6.50

## BEVANDE

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



\* 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

