

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,
insalatina dell'orto
con vinaigrette ai mirtilli 13.50

Rollè di coniglio*,
misticanza del nostro orto,
mandorle tostate e fichi caramellati 14.00

Selezione di salumi de La Fiorida
con confettura di fichi 14.00

Battuta di carne di Bruna Alpina al coltello,
tartufo nostrano e uova di quaglia 14.50

Crema di castagne* affumicate,
mosto, filetto di trota della Val Masino 13.00

Tagliere di salumi (per 2 persone)
con conserve de La Fiorida 26.00

L'ORTO

Insalata autunnale del nostro orto,
stracciatella da latte di Bruna Alpina,
crostini di pane nero 14.00



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 14.50

Risotto selezione Campo dell'Oste
ai funghi porcini* della Val Gerola,
nocciole tostate e fondo d'arrosto 14.50

Conchiglie di Kamut selezione Felicetti,
ragù di selvaggina* cacciata in Val Lesina,
mirtilli selvatici* 14.50

Ravioli* di pasta fresca alla barbabietola
ripieni al pesce siluro dell'Adda,
salsa gremolata 14.00

Gnocchetti* di patate e spinaci
con fonduta di Valtellina Casera DOP casello 084,
pesta di Grosio e tartufo
della Costiera dei Cech 14.00

Cannelloni di pasta fresca*
farcati alle verzette stufate e cotechino croccante,
gratinati al Bitto DOP 2019 14.00

LE ZUPPE TRADIZIONALI

Zuppa di cipolle* in sfoglia croccante 11.00

Crema di rape bianche*, crostini di segale,
olio del lago 11.00

I PRIMI PIATTI SENZA GLUTINE

La Lasagnetta** 15.00

Ravioloni ricotta e spinaci** al burro e salvia 15.00

Tagliatelle all'uovo** con fonduta di Valtellina Casera
DOP casello 084 e pesta di Grosio 15.00



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

Maialino da latte* nelle due cotture:
morbida con quenelle di Taroz,
croccante con patate alla pioda 22.00

Guancetta di manzo al lavecc
con polenta arrostita
e topinambur selvatico 22.00

Ossibuchi di vitello
con risotto mantecato
agli stimmi di zafferano
del versante retico 21.00

Spiedone di carni selezionate
di nostra produzione alla griglia
con patate al rosmarino
e salsa barbecue 22.00

Filetto di luccio perca*
con crema di zucchine e mentuccia,
caponata di melanzane,
maionese al Misultin 20.00

Petto d'anatra con verdure arrostiti,
riduzione al balsamico e lamponi 21.00

LO CHEF CONSIGLIA

Sella di capriolo* ai mirtilli selvatici,
mele caramellate, castagne
e porcini della Val Gerola 60.00
(per due persone)

Insalate del nostro orto 7.00

Coperto 3.50



MENU' DELLA TRADIZIONE

Selezione di salumi de La Fiorida

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

Nettare di mirtili di bosco con gelato*
allo yogurt naturale

Caffè ed Acqua***49.00
(coperto incluso)

MENU' VEGETARIANO

Sciatt della tradizione insalatina dell'orto
con vinaigrette ai mirtili

Gnocchetti* di patate e spinaci con fonduta di Valtellina Casera DOP casello 084 e pesteda di Grosio

Filetto di sedano rapa al balsamico con verdure arrostiti

Nettare di mirtili di bosco con gelato*
allo yogurt naturale

Caffè ed Acqua***45.00
(coperto incluso)

MENU' VEGANO

Insalata autunnale del nostro orto
con crostini di pane nero

Crema di rape bianche*, crostini di segale,
olio del lago

Filetto di sedano rapa al balsamico
con verdure arrostiti

Macedonia di frutta fresca

Caffè ed Acqua***45.00
(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 dei mirtilli di bosco con gelato* allo yogurt naturale, panna del nostro caseificio montata	9.00
Panna cotta ai marroni, salsa di cachi, sorbetto alla pera	8.50
Sfogliatina alla crema pasticcera e mele, gelato La Nonna*	8.50
Torta alle noci e nocciole con caramello e gelato* alla nocciola	8.50
Tiramisù classico con il nostro mascarpone e le uova di Selva	8.50
Variazione al cioccolato	8.50
La Macedonia di frutta fresca	8.00

Il Gelato de La Fiorida

Il nostro gelato* al Braulio con scaglie di cioccolato fondente e panna del nostro caseificio	7.00
Coppa di sorbetti* di nostra produzione	8.00
Coppa di gelato* di nostra produzione	8.00

BEVANDE

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

