

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 al melograno 13.50

Tiepido di cervo*
cacciato in Val Lesina, topinambur,
composta di melograno 14.50

Selezione di salumi de La Fiorida
con confettura di cipolla rossa 14.00

Uovo di Selva cotto a 64°,
due consistenze di carciofi 14.00

Scimudin fondente in mantello di speck,
insalatina di finocchi,
perlage di aceto balsamico 13.50

Tagliere di salumi (per 2 persone)
con conserve de La Fiorida
e stracciatella da latte di Pura Bruna 26.00

L'ORTO

Insalatine primaverili dell'orto,
trota* marinata, crostini di pane 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 pistilli di zafferano del versante retico,
gocce di erborinato..... 14.50

Conchiglioni di pasta selezione Felicetti al gratin
con ripieno al ragù di carni selezionate
del nostro allevamento, piselli,
uova di Selva sode..... 14.50

Ravioli* di pasta fresca
con ripieno di coda di manzo cotta lenta,
spuma di sedano rapa, salsa verde..... 14.00

Gnocchi* di patate e farina di castagne essiccate
nell'agraa, burro al rosmarino,
lardo de La Fiorida, mosto cotto 14.00

Trofiette* di pasta fresca, cime di rapa,
pomodori confit, bottarga di lago,
pane di segale aromatizzato 14.00

LE ZUPPE TRADIZIONALI

Vellutata di polenta* tocchetti di gallina ruspante ... 11.00

Crema di finocchi* con ricotta mantecata 11.00

I PRIMI PIATTI SENZA GLUTINE

La Lasagnetta** 15.00

Ravioloni ricotta e spinaci** al burro e salvia 15.00

Tagliatelle all'uovo**, cime di rapa,
pomodorini confit, bottarga di lago 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 piöda 22.00

Anatra arrosto, la sua riduzione,
verdure fondenti 22.00

Tagliata di cervo*, mele di Ponte,
crauti rossi, burro aromatizzato
alla pesteda di Grosio 23.00

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

Filetto di pesce persico*
al burro e salvia, risotto aglio,
olio e peperoncino 20.00

Gran bollito misto
con manzo, gallina, biancostato, cotechino,
lingua e testina, brodo di gallina
e le salse dello chef 20.00

LO CHEF CONSIGLIA

Costata di manzo del nostro allevamento
da 1 Kg alla griglia, verdure arrostate,
porcini* della Val Gerola,
maionese alle erbe 50.00
(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 Pura 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

Sformatino di broccoli*, crema di ricotta,
semi di papavero

Trofiette* di pasta fresca, cime di rapa, pomodori confit,
pane di segale aromatizzato

Verdure arrostiti con Valtellina Casera DOP
"Casello 084" alla piastra

Nettare di mirtili di bosco
con gelato* allo yogurt naturale

Caffè ed Acqua***45.00
(coperto incluso)

MENU' VEGANO

Tartare di rapa rossa su letto di rucola e semi di senape

Crema di finocchi*, olio del lago

Filetto di sedano rapa* all'aceto balsamico
con verdure di stagione

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 Matusc: 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
Cheesecake di ricotta dolce di capra, composta di ananas e rosmarino	8.50
Tortino caldo al cioccolato fondente, lamponi tiepidi, gelato al tè nero	8.50
Tatin di mele di Ponte, creme brulé, gelato al caramello salato	8.50
Tiramisù classico con il nostro mascarpone e le uova di Selva	8.50
Frittella calda all'uovo di Selva, gelato al latte	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 de La Fiorida	9.00
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


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

