

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,
con vinaigrette ai lamponi 14.00

Tartare di carne di manzetta
allevata in fattoria, senape antica,
tuorlo d'Uovo di Selva,
crostone di pane tostato 15.00

Selezione di salumi de La Fiorida
con Prà dei Russ 15.00

Focaccia rustica,
burrata da latte di Pura Bruna
del nostro allevamento,
pomodori confit dell'orto,
olive del lago 15.00

Caprese con Mozzarella
Alpina de La Fiorida, pomodori dell'orto,
olio del lago e basilico 14.50

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

L'ORTO

Insalatina estiva del nostro orto,
trota* del Lario marinata alla rapa
e le sue uova, salsa allo yogurt naturale,
crostini di pane ai cereali 15.00



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 15.00

Risotto selezione Campo dell'Oste
ai fiori di zucca e punte d'asparagi 16.00

Conchiglioni di pasta selezione Felicetti
al gratin con ripieno al ragù di carni*
selezionate del nostro allevamento,
piselli, uova di Selva sode 15.00

Trofie caserecce al pesto
di rucola del nostro orto
e caprino vaccino stagionato 15.00

Gnocchi* di patate
e farina di castagne essiccate nell'agré, e,
burro nocciola e salvia,
fondo di selvaggina 15.00

LA ZUPPA TRADIZIONALE

Crema di finocchi* con ricotta mantecata 13.00

I PRIMI PIATTI SENZA GLUTINE

La Lasagnetta** 16.00

Ravioloni ricotta e spinaci**
al burro e salvia 16.00

Tagliatelle all'uovo**,
ragù di carni selezionate
del nostro allevamento, piselli 16.00



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 25.00

Spiedone di carni selezionate
di nostra produzione alla griglia
con patate al rosmarino
e salsa barbecue* 25.00

Stinco di maiale*
allevato in fattoria marinato
alla birra Legnone,
rösti di patate 22.00

Filetto di trota* rossa della Val Masino
alla griglia, crema di piselli*,
verdure di stagione 20.00

LO CHEF CONSIGLIA

Grigliata di carne del nostro allevamento,
scimudin fondente, verdure al barbecue,
maionese alle erbe 55.00
(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

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

Caffè ed Acqua***49.00
(coperto incluso)

MENU' VEGETARIANO

Sciatt della tradizione con vinaigrette ai lamponi

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

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

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

Caffè ed Acqua***45.00
(coperto incluso)

MENU' VEGANO

Insalatina estiva del nostro orto, crostini di pane ai cereali

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 Matùsc: 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	10.00
Frutti rossi dei nostri filari con gelato* al Fiordilatte	9.00
Sfoglia* al burro caramellata, crema pasticcera all'Uovo di Selva, fragole dei nostri filari	9.00
Panna cotta al caffè, gelato* al latte, croccante alle mandorle	9.00
Tiramisù classico con il nostro mascarpone e le uova di Selva	9.00
La Macedonia di frutta fresca	9.00

Il Gelato de La Fiorida

Il nostro gelato* al Braulio con scaglie di cioccolato fondente e panna de La Fiorida	10.00
Coppa di sorbetti* di nostra produzione	9.00
Coppa di gelato* di nostra produzione	9.00

BEVANDE

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

