

## 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,  
Sciatt della tradizione  
con vinaigrette all'aceto balsamico ..... 14.50

Carpaccio di manzo allevato in fattoria,  
funghi porcini sottolio  
e tartufo nero della costiera dei Cech ..... 16.00

Selezione di salumi de La Fiorida  
con ricottina del nostro casaro  
e composta di mirtilli fatta in casa..... 16.00

Focaccia di farine nostrane e lievito madre,  
burrata da latte di Pura Bruna,  
pomodorini confit, olive, basilico,  
Missultin, bottarga, olio del lago ..... 15.00

Trota\* marinata della Val Masino,  
le sue uova, dressing allo yogurt e blinis ..... 14.50

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

### L'ORTO

Crudità di verdure del nostro orto,  
Alpina la mozzarella da latte di Pura Bruna,  
croccantini di pane ai cereali,  
salsa allo yogurt ..... 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  
Casello "084", da latte di Pura Bruna  
del nostro allevamento ..... 15.50

Risotto selezione Campo dell'Oste  
ai mirtili selvatici\*  
e spuma di Valtellina Casera DOP ..... 16.00

Paccheri selezione Felicetti al ragù di selvaggina\*  
cacciata in Val Lesina e funghi porcini\*  
della Val Gerola ..... 16.00

Fagottini\* di pasta fresca ripieni  
di coda di manzo e crema\* di sedano rapa ..... 15.00

Gnocchetti\* di patate di montagna  
e segale al pesto di basilico, fagiolini  
e spolverata di caprino di capra ..... 15.00

### LA ZUPPA TRADIZIONALE

Crema\* di pane raffermo,  
anguilla affumicata e erba cipollina ..... 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 selvaggina\*  
cacciata in Val Lesina ..... 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

Hamburger manzo del nostro allevamento,  
pane al lievito madre, senape in grani,  
pancetta croccante  
e Scimudin fondente .....23.50

Il cacciato\* del giorno  
con le verdure dell'orto .....23.00

Filetto di luccioperca\*  
arrostito alle erbe odorose,  
crema di lattughino,  
millefoglie di melanzana,  
pomodori appassiti e mentuccia .....22.00

### LO CHEF CONSIGLIA

Costata di manzo nostra selezione  
alla griglia con verdure al barbecue  
e maionese alle erbe aromatiche .....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 Pura 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 all'aceto balsamico

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

Ovo di Selva all' occhio di bue polenta e tartufo nero della costiera dei Cech

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

Paccheri selezione Felicetti e funghi porcini\* Val Gerola

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<br>con gelato* allo yogurt naturale,<br>panna del nostro caseificio montata ..... | 10.00 |
| Panna cotta caramellata,<br>crumble al biscotto e gelato* al caffè .....  | 9.00  |
| Cannoncini di sfoglia, ricotta dolce,<br>cioccolato e composta di arance .....                                  | 9.00  |
| Frolla alle prugne del frutteto, gelato*<br>al fiordilatte e limone candito .....                               | 9.00  |
| Tiramisù classico con il nostro mascarpone<br>e le uova di Selva .....  | 9.00  |
| Crème brûlée croccante al cioccolato e zenzero<br>con albicocche e gelato al caramello .....                    | 9.00  |
| La Macedonia di frutta fresca .....   | 9.00  |

### *Il Gelato de La Fiorida*

|   |       |
|---|-------|
| Il nostro gelato* al Braulio<br>con scaglie di cioccolato fondente<br>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 |

  
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

