

# Per cominciare

*Cuore, impegno e territorio,  
sempre nel rispetto della tradizione.  
I buoni prodotti della fattoria,  
trasformati in piatti deliziosi, tutti da gustare!*



Chisciöi della tradizione valtellinese  
su letto di insalata del nostro orto,  
vinaigrette all'aceto di mele ..... 16.00

Selezione di salumi de La Fiorida,  
crema di latte e miele d'acacia ..... 16.00

Crema di castagne affumicate nell'agrè,  
uovo di selva cotto a 64 °C,  
riduzione d'uva della nostra pergola  
e croccanti di saraceno ..... 16.00



Bresaola punta d'anca leggermente affumicata  
con misticanza verde, scaglie di Bitto DOP  
e porcini sott'olio ..... 16.50

Il nostro Speck affinato 12 mesi  
con scimudin fondente ..... 16.00

Trota della Valmalenco affumicata all'abete  
e su insalata di radici del nostro orto,  
castagne e acido di yogurt ..... 16.50

Tagliere di salumi (per 2 persone)  
con conserve rustiche de La Fiorida ..... 29.00

## L'orto

Insalata autunnale con le verdure dell'orto,  
piccola burrata da latte di pura bruna  
e crema di topinambur ..... 16.00



*I piatti contrassegnati con questo simbolo rappresentano  
la tradizione Valtellinese, valorizzati dai migliori prodotti  
della nostra azienda agricola.*



\* 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  
Casello "084", da latte di Pura Bruna  
del nostro allevamento .....16.50

**Tagliatella con farina di segale**  
macinata a pietra al ragù di cinghiale  
cacciato in Val Gerola .....16.50

**Riso selezione Campo dell'Oste**  
mantecato allo zafferano di Tresivio,  
ragù di stinco dei nostri maiali  
ed estratto di prezzemolo .....16.00

**Gnocchi di zucca del nostro orto**  
al burro e salvia, lamelle di Bitto DOP 2022  
e polvere di amaretti .....16.00

**Ravioli al pesce di lago,**  
cipollotti, maggiorana e pomodorini .....16,50

## La zuppa del contadino

**Crema di melanzane, profumata al rosmarino,**  
caprino vaccino e olio del Lago di Como .....13.00

**Zuppa di verdure del nostro orto**  
con crostini di pane .....13.00

## Primi piatti senza glutine

**Pizzoccheri senza glutine\*** profumati alle erbe  
con Valtellina Casera DOP Riserva  
stagionatura oltre 300gg casello "084",  
da latte di Pura Bruna del nostro allevamento ..... 16.50

**Pasta di mais senza glutine\***  
alla crema di caprino vaccino e zucchine ..... 16.00

**La Lasagnetta\*\*** ..... 16.00



- \* Per garantire elevati standard igienico-sanitari ed organolettici questi prodotti possono essere abbattuti a -18° C o surgelati.
- \*\* per garantire elevati standard igienico-sanitari questi prodotti sono conservati ad una temperatura a -18 C o surgelati



*I piatti contrassegnati con questo simbolo rappresentano la tradizione Valtellinese, valorizzati dai migliori prodotti della nostra azienda agricola.*

# 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 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

Involtino di vitello cotto al latte  
e ripieno al tartufo nero della Costiera dei Cech,  
Casera DOP "casello 084"  
su lenticchie di montagna ..... 24.00



Maialino da latte\* nelle due cotture:  
morbida con quenelle di Taroz,  
croccante con patate alla pioda ..... 25.00

Costine di cervo cacciato in Val Lesina,  
laccate al Gin Giüst, rape rosse dell'orto  
fermentate e cipollotti fondenti ..... 29,00

Carpaccio di trota da piscicoltura Malenca  
salmonata, mela verde,  
croste di polenta di segale  
e yogurt al rafano ..... 26.00

## Lo chef consiglia

Filetto di bruna alpina in lardocottura,  
zucca dell'orto morbida  
e panna acida ..... 60.00  
(per due persone)

Insalate del nostro orto ..... 7.00



\* Per garantire elevati standard  
igienico-sanitari ed organolettici  
questi prodotti possono  
essere abbattuti  
a -18° C o surgelati.



*I piatti contrassegnati con questo simbolo rappresentano  
la tradizione Valtellinese, valorizzati dai migliori prodotti  
della nostra azienda agricola.*

## Menu della tradizione

Selezione di salumi de La Fiorida

Piccola verticale 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\*\*\* ..... 52.00  
(coperto incluso)

## Menu vegetariano

Crema di castagne affumicate nell'agrè, uovo di selva cotto a 64 °C, riduzione d'uva della nostra pergola e croccanti di saraceno

Gnocchi di zucca del nostro orto al burro e salvia, lamelle di Bitto DOP 2022 e polvere di amaretti

Zucca morbida con fonduta all'erborinato e noci

Nettare dei mirtili di bosco con gelato\* allo yogurt naturale, panna del nostro caseificio montata

Caffè ed acqua\*\*\* ..... 50.00  
(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 .....s.q.

**La Piccola Verticale**  
piccolo tagliere di latticini  
e di formaggi stagionati,  
accompagnati da composta  
di frutta e miele .....13.00

**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
Tiramisù da forno con gelato al caffè e la sua cialda .....	9.00
Tartelletta di frolla, purea di mela, biscotto morbido alle mandorle, crema leggera e mele semicandite .....	9,00
Meringa alla castagna, crema al burro, gelato ai marroni e panna del caseificio .....	9,00
La Macedonia autunnale .....	9,00
Cre moso al mascarpone, cubetti di cake e namelaka al pistacchio, bagna agli agrumi, topping di arancia .....	9,00
Cre me caramel con frutta di stagione .....	9,00

## Gelateria ARTIGIANALE

Il nostro gelato* al Braulio con bisciola, panna fresca e cioccolato fondente .....	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 .....	2.50
Decaffeinato.....	2.50
Orzo .....	3.00
Ginseng.....	3.00
Soft drinks .....	4.00
<b>Coperto</b> .....	4.00



\* 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