



I nostri prodotti sono l'espressione di un sentimento
che nasce dalla passione per la terra,
dal rispetto delle tradizioni e dal sapere di una scienza.

Sacrifici e convinzioni si traducono in prodotti sani
e naturali che vogliono garantirVi il meglio
come qualità e sapori.

Questo valore non lo si descrive, lo si sente.

Plinio Vanini e famiglia



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



Per informazioni sui piatti che contengono alimenti in grado di dare allergia
chiedere informazioni al personale di sala che Vi fornirà con piacere il libro degli allergeni.

* 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.

*** La nostra acqua, viva, sempre fresca e non conservata, ottima da bere.

È acqua potabile trattata e addizionata di anidride carbonica. D. lgs 23/6/2003, n. 181, art. 13, comma 5

Per cominciare



Chisciöi della tradizione valtellinese

su letto di insalata dell'orto e vinaigrette all'aceto balsamico

€ 18.00

Selezione di salumi de La Fiorida

con chutney di verdure dell'orto

€ 17.50

Veli di trota da Piscicoltura Malenca*,

aceto di lamponi, radicchio croccante e spuma di caprino

€ 19.50

Bresaletta nostrana di cervo*,

mele cotte al sale, olio al ginepro leggermente affumicato

€ 19.00

Indivia stufata al burro di nostra produzione,

uvetta bianca, crema di melanzane e polvere di alloro

€ 15,00

Battuta di manzo al coltello,

salsa alla rucola, tuorlo d'uovo marinato e tartufo nero della costiera dei Cech

€ 22.00

Tagliere di salumi (per 2 persone)

con conserve rustiche de La Fiorida

€ 32.00

L'orto

Misticanza autunnale

con insalate fresche, fagioli e straccetti di carne di manzo marinati alla senape

€ 16.00

La passione prende forma

La Piccola Verticale

piccolo tagliere di latticini e di formaggi stagionati,
accompagnati da composta di frutta e miele
€ 18.00

La Gran Verticale

i latticini e i formaggi stagionati,
accompagnati da composta di frutta e miele
€ 25.00



Il latte delle nostre vacche, allevate in modo naturale e sostenibile, viene lavorato fresco ogni giorno dalle mani sapienti di Sergio e Bruno. Questo processo artigianale, trasforma il latte in prodotti caseari genuini, offrendo sapori autentici.



Alleviamo solo vacche di razza Bruna Alpina, le cui peculiarità tutelano la biodiversità ed esaltano la parte proteica del latte. I prodotti artigianali disolabruna® sono definiti tra i migliori protagonisti del gusto.



TERRA ALTA - Progetto etico partito nel 2017, Terra Alta di Valtellina ha come obiettivo la valorizzazione economica delle lavorazioni agricole e artigianali realizzate oltre i 700 metri di quota, consentire la prosecuzione delle coltivazioni dei maggenghi, offrire l'opportunità al consumatore di fare una scelta etica e consapevole verso i prodotti della terra d'alta montagna ed il mantenimento della loro integrità.

La nostra Casera

Cagli stagionati



VALTELLINA CASERA DOP "084" Prodotto di partenza latte parzialmente scremato DOP pastorizzato. Il Valtellina Casera è il formaggio della tradizione valtellinese indispensabile per la preparazione dei pizzoccheri.

Curiosità: sottoposto ad un disciplinare, più stagiona e più il sapore diventa intenso.

VALTELLINA CASERA DOP "084" – stagionatura 70-179 gg

VALTELLINA CASERA DOP "084" – stagionatura 180-299 gg

VALTELLINA CASERA DOP "084" – stagionatura oltre i 300 giorni

BITTO DOP Prodotto di partenza latte intero non pastorizzato 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 prima di essere marchiato dal Consorzio CTCB.



PRIMIZIA Prodotto di partenza latte intero pastorizzato. Formaggio a pasta semicotta con stagionatura di 25/35 giorni. Uno dei formaggi più dolci della nostra produzione, particolarmente apprezzato dai bambini.

FRISA ALPINO Prodotto di partenza latte intero pastorizzato 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.



LATTERIA DI MELLAROLO Prodotto di partenza latte intero crudo. Il formaggio di una volta che entra a far parte della nostra offerta casearia. Dal sapore deciso e intenso, adatto sia al consumo diretto che all'utilizzo in cucina.

Le paste filate



MOZZARELLA Prodotto di partenza latte intero pastorizzato. Formaggio a pasta mozzata a mano oppure a macchina. Dal sapore dolce e caramellato è perfetta per piatti rinfrescanti durante il periodo estivo e come coccola durante il periodo invernale.



BURRATA Prodotto da latte pastorizzato. Realizzata con un involucro di mozzarella al cui interno è racchiusa la straciatella prodotto con la nostra panna. Dal sapore intenso e caramellato.

I freschi



CREMA DI LATTE Prodotto di partenza latte intero pastorizzato. Formaggio con stagionatura di sole 24 ore. Adatto ad essere spalmato sul pane. Il gusto ricorda fortemente quello del nostro latte.

CAPRINO VACCINO o DI CAPRA Prodotto di partenza latte intero pastorizzato di capra o vaccino. Prodotto da latte di capra da novembre a marzo, per il resto dell'anno da latte vaccino. Stagionatura minima di 48 ore.

RICOTTA DI VACCA o DI CAPRA Prodotto di partenza siero. Latticino dal sapore delicato, ha una stagionatura che varia da 2 ore a 1 mese.

Primi piatti

La nostra terra



Pizzoccheri Valtellinesi

da farina macinata a pietra, scarrellati a mano
e profumati alle erbe con Valtellina Casera DOP casello "084",
da latte di Pura Bruna
€ 19.00



I Pizzoccheri nascono da materie prime pregiate e una lavorazione artigianale. Utilizziamo farina di grano saraceno prodotta in Valtellina e macinata a pietra da Andrea Pelacchi, un giovane agricoltore valtellinese che coltiva il grano saraceno a Teglio e Piateda.

Ogni giorno, gli chef impastano e tirano la pasta a mano, assicurando una pasta freschissima grazie allo scarrellamento quotidiano. Questo processo artigianale non solo preserva il gusto autentico, ma infonde anche cura e umanità in ogni piatto. Il Valtellina Casera DOP Casello 084, prodotto nel caseificio con il latte delle vacche di razza bruna alpina, è un elemento essenziale dei pizzoccheri. Questo formaggio, insieme al burro fresco lavorato dai casari, aggiunge un sapore unico e ricco. Le verdure di stagione, coltivate negli orti, completano il piatto, garantendo freschezza e qualità in ogni boccone.

Scegliere i Pizzoccheri significa sostenere la filiera agroalimentare valtellinese e apprezzare le tradizioni culinarie della nostra terra.

Ogni piatto porta il sapore autentico del territorio, frutto di passione e dedizione per la qualità e l'autenticità.

Gnocchetti di patate bianche*

dell'azienda agricola "Il Granè", colorati agli spinaci, funghi porcini della Val Gerola e scaglie di primizia stagionato

€ 18.50

Risotto selezione Campo dell'Oste,

rapa rossa tardiva del nostro orto, gocce di erborinato

€ 20.00

Conchiglie di pasta fresca,

con farina di semola al ragù di selvaggina cacciata*, terra di mirtilli

€ 22.00

Manicotti al forno ripieni*

di reale dei nostri vitelli, gratinati al Valtellina Casera DOP Casello "084" stagionatura oltre 300 giorni, riduzione di pomodoro

€ 19.00

La zuppa del contadino

Crema di mais da farine nostrane,

missultin alla brace, olio del lago di Como

€ 15.00

Vellutata di cavolfiori

al mascarpone del nostro caseificio, nocciole tostate

€ 14.00

Pizzoccheri senza glutine*

profumati alle erbe con Valtellina Casera DOP casello "084", da latte di Pura Bruna

€ 20.00

Pasta di mais senza glutine*

crema di erborinato e noci

€ 18.00

La Lasagnetta**

€ 17.50

Secondi piatti

I sapori della memoria



Maialino da latte* nelle due cotture:

morbida con quenelle di Taroz,
croccante con patate alla pioda

€ 30.00

Piccata dei nostri vitelli,

funghi porcini, mousse di patate bianche e barbabietola

€ 33.00

Tagliata di scamone delle nostre manzette,

spinaci saltati e riduzione al melograno

€ 33.00

Faraona ruspante arrosto

marinata al miele millefiori, scalogni e castagne fondenti

€ 28.00

Lucioperca* del lago di Como al vapore,

salsa verde, misticanza invernale e uova di salmerino

€ 30.00

Lo chef consiglia

Cervo cacciato* in crosta di sale e fieno,

involtini di verza e agrodolce di cetrioli dell'orto

€ 75.00

(per due persone)



Menu 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 casello "084", da latte di Pura Bruna

Costine di maiale* alla birra Legnone con polenta macinata a pietra

Nettare di mirtilli di bosco con gelato*
allo yogurt naturale, panna del caseificio montata

Caffè ed acqua***

€ 65.00 (coperto incluso)

Menu vegetariano

Indivia stufata al burro di nostra produzione,
uvetta bianca, crema di melanzane
e polvere di alloro

Pizzoccheri Valtellinesi

da farina macinata a pietra, scarrellati a mano
e profumati alle erbe con Valtellina Casera DOP
casello "084", da latte di Pura Bruna

**Spinaci saltati, Scimudin fondente
e riduzione al melograno**

Nettare di mirtilli di bosco con gelato*
allo yogurt naturale, panna del caseificio montata

Caffè ed acqua***

€ 65.00 (coperto incluso)



I piatti dei menù non possono essere ordinati singolarmente

Dessert

Le nostre dolcesce



Nettare di mirtilli di bosco con gelato*

allo yogurt naturale, panna del caseificio montata

€ 12.00

Tiramisù con il mascarpone fresco del caseificio

€ 12.00

Morbido Crème Caramel con il nostro latte,

crumble alle mandorle

€ 12.00

Crostatina casereccia,

con farina di nocciole tostate, fichi caramellati,

gelato al latte delle nostre Brune

€ 12.00

Mela e mirtillo,

namelaka al cioccolato fondente e cannella

€ 12.00

Macedonia di frutta fresca con noci e uvette

€ 10.00



Gelato de La Fiorida

Il gelato artigianale, lavorato nel caseificio, è realizzato con latte e panna freschissimi, poche ore dopo la mungitura delle vacche Brune Alpine. Questa filiera corta garantisce un prodotto di alta qualità, ricco di sapore e genuino.

I sorbetti sono preparati con l'acqua di montagna e frutta vera, offrendo un'esperienza di gusto naturale e rinfrescante.

Gelato* al Braulio

con Bisciola, panna fresca e cioccolato fondente

€ 12.00

Coppa di sorbetti*

€ 7.00

Coppa di gelato*

€ 7.00

Acqua naturale/frizzante***	€ 3.00
Caffé Espresso	€ 2.50
Decaffeinato	€ 2.50
Orzo	€ 3.50
Ginseng.....	€ 3.50
Soft drinks	€ 5.00
Coperto	€ 4.50



PORTACI A CASA

Volete gustare le nostre specialità anche a casa?

A pochi passi dal ristorante, il nostro Staff vi accoglie a La Bottega, dove trovate prodotti naturali realizzati in Azienda. Offriamo latticini e formaggi DOP dai nostri bovini e caprini, salumi nostrani e carni fresche.

Rispettando il benessere animale, vi diamo la possibilità di riscoprire i sapori di un tempo.

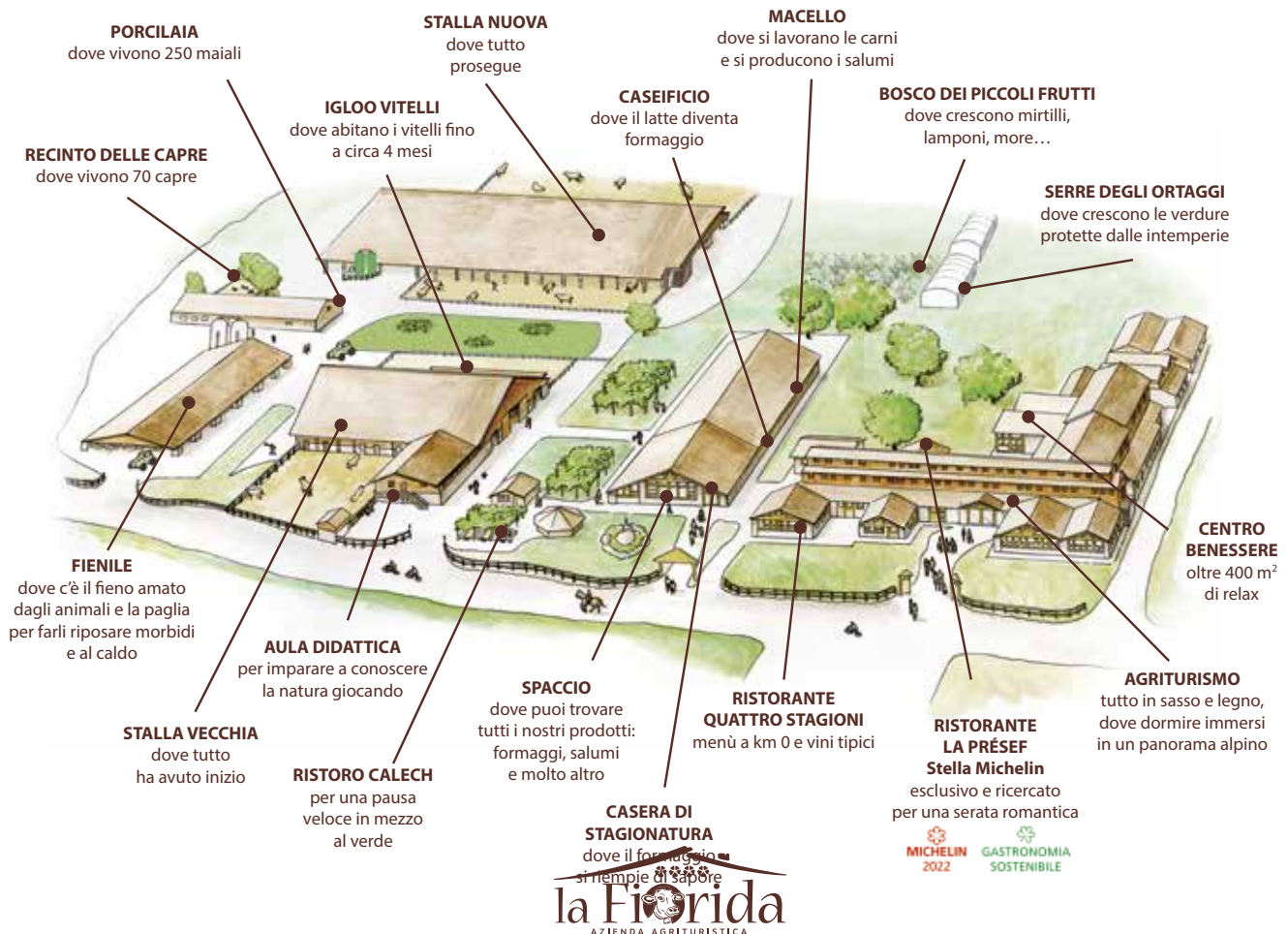
Cosa produciamo?

Latticini freschi e formaggi valtellinesi con il latte delle nostre Brune Alpine. Delizie fresche e stagionate a base di latte di capre camosciate delle Alpi. Salumi nostrani e carni con le ricette dei nostri nonni.

Specialità Valtellinesi

Dolci tipici come la bisciola e i biscotti rustici. Farina per polenta macinata a pietra, confetture e miele. Eccellenti vini della viticoltura eroica valtellinese.

VISITA LA NOSTRA AZIENDA



La nostra azienda scrive ogni giorno nuove pagine della sua storia rara, se non unica, sul panorama d'Italia e d'Europa, iniziata dal sogno di valorizzare ed attualizzare gli aspetti emozionali, di gusto e salute propri della tradizione agricola valtellinese attraverso le potenzialità di un'azienda agricola modernamente concepita.

Una struttura turistica immersa nei ritmi della natura votata al benessere e ad esperienze gastronomiche di assoluta qualità grazie alla creatività ed alla filosofia dello *Chef Gianni Tarabini*, profondamente radicata nel bagaglio delle tradizioni, delle storie e delle atmosfere dei suoi luoghi di nascita, tra le Alpi ed il Lago di Como.

