



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, vinaigrette all'aceto di mele

€ 18.00

Selezione di salumi de La Fiorida,

chutney di verdure dell'orto

€ 17.50

Pan Brioches salato,

burro al timo, trota della Piscicoltura Malenca* marinata agli agrumi, maionese alle erbe e cipolline in agrodolce

€ 19.50

Carpaccio delle manzette dell'allevamento,

salsa senape e miele, erbe di campo

€ 19.50

Melanzana al cartoccio,

salsa ai due pomodori giallo e rosso, mousse al caprino, olio al cerfoglio e il suo gelato*

€ 17.00

Millefoglie di mais,

bresaola affumicata, spuma di ricotta profumata alla verbena

€ 18.00

Speck affinato 18 mesi con scarola dell'orto saltata

e mozzarella mozzata a mano de La Fiorida

€ 18.50

Tagliere di salumi (per 2 persone)

con conserve rustiche de La Fiorida

€ 32.00

L'orto

Insalata estiva

rape marinate agli agrumi, cetrioli, pomodori dell'orto, burratina

€ 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

Gli 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.

Raviolo ripieno al pescato del Lago*
leggermente affumicato, crema di straciatella,
olio del Ronco al basilico
€ 22.00

Risotto selezione Campo dell'Oste,
crema di finocchio, arancia e fiori di zucca
€ 19.00

Gnocchetti caserecci* di pane raffermo,
pesto di rucola del nostro orto, petali di latteria Mellarolo progetto Terra Alta
€ 18.00

Tagliatelle stese a mano
con farine artigianali Azienda Agricola Il Granè al ragù di coniglio*,
salsa di melanzana, ricotta salata
€ 20.00

La zuppa del contadino

Insalata liquida del nostro orto,
cracker di grano saraceno
€ 13.00

Gazpacho di cetrioli,
crudità di zucchine, yogurt del caseificio
€ 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*
con pomodorini, basilico e crema di straciatella
€ 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

Stracotto di vitello del nostro allevamento,

spuma tiepida di patata tartufata e chips di segale

€ 29.00

Entrecote di manzetta Bruna Alpina frollata 30 giorni,

cotta alla brace, bietole stufate e crema di pomodorini

€ 34.00

Cinghiale cacciato tonnato al lago:

coscia di cinghiale* CBT, emulsione al missultin
su insalatina estiva e fiore di capperi

€ 35.00

Bouillabaisse di pescato di Lago*,

cotti in terracotta con verdure estive dell'orto

€ 29.00

Lo chef consiglia

Costoletta di vitello in crosta croccante

di pane al mais e Bitto DOP 2023 cotta lenta al burro profumato,
zucchine marinate e insalata di pomodori

€ 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

Melanzana al cartoccio,
salsa ai due pomodori giallo e rosso,
mousse al caprino,
olio al cerfoglio e il suo gelato

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

Insalata estiva mista dell'orto

con tomino fondente

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 dei mirtilli di bosco con gelato*

allo yogurt naturale, panna del caseificio montata

€ 12.00

Il tiramisù con il mascarpone fresco del caseificio

€ 12.00

Tortino soffice con farine macinate a pietra

profumato al limone, gelato al grano saraceno*

€ 12.00

Mousse di latte e yogurt*,

streusel alle mandorle, lamponi, fragole, spugna di cioccolato

€ 12.00

Clafoutis ai mirtilli,

gelato alla crema montata* di nostra produzione

€ 12.00

Macedonia di frutta fresca e piccoli frutti

€ 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.

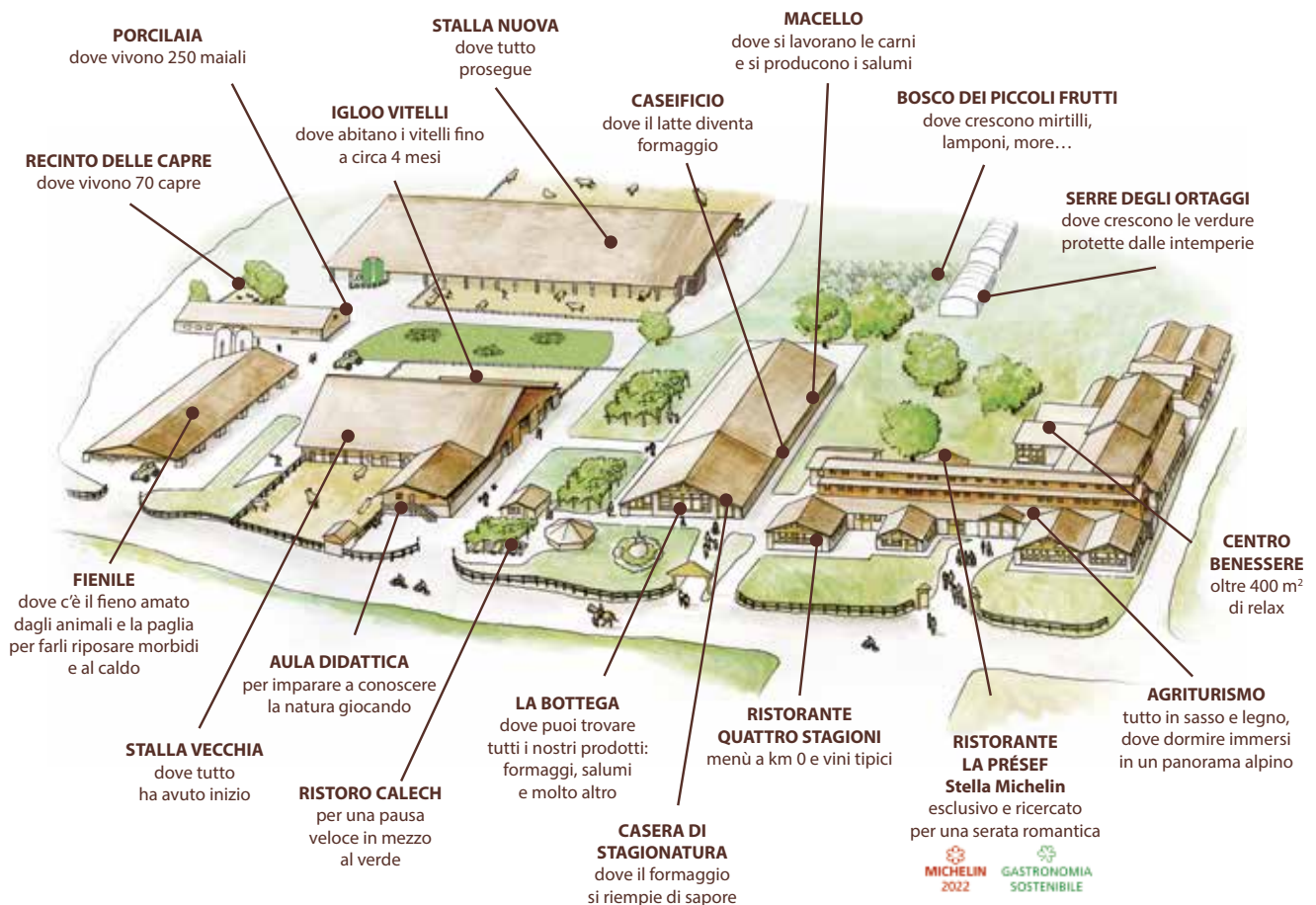
Cosa produciamo?

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.

