



Antipasti Starters

Selezione di salumi della nostra cantina Selections of our cured meats	€ 10.00
Tagliere di salumi e formaggi di Malga Trela Platter of cured meats and home-made Alpine cheeses	€ 12.00
Crostini di pane bruschettato, lardo e miele biologico Crispy breadsticks with pork lard and organic honey	€ 8.00
Speck affumicato, canestrello di Ricotta fresca e ghirigli di noci Smoked speck with fresh Ricotta cheese and walnuts	€ 10.00
Bresaola Rini su letti di insalatina con scaglie di Grana e funghi Porcini Rini's Bresaola on fresh salas with Grana cheese and Porcini mushrooms	€ 11.00
Insalata novella di giardino, primosale, crostini di polenta, semi di zucca, crudité e salsa allo yogurt Fresh garden salad with primosale cheese, polenta chips, pumpkin seeds, raw vegetables and yogurt sauce	€ 9.00



Primi Firsts

Pizzoccheri al grano saraceno conditi come da tradizione Valtellinese Valtellinese style Pizzoccheri: Buckwheat flour pasta with potatoes, cheese, savoy cabbage and sage butter	€ 10.00
Sciatt in pastella croccante su tagliata di cicorie Sciatt: crispy deep-fried parcels of Valtellina cheese in batter with chicory salad	€ 9.50
Bis Saraceno: Composto da Sciatt e Pizzoccheri Buckwheat double: Plate of Sciatt and Pizzoccheri	€ 10.00
Tortelloni alla Ricotta fresca e spinaci, sugo di pomodoro Datterino e pesto di basilico Tortelloni pasta filled with fresh Ricotta cheese and spinach in Datterino tomato sauce and basil pesto	€ 10.00
Tagliatelle „Paglia e Fieno“ al ragù di maialino al timo limone Tagliatelle pasta with pork ragout and lemon thyme	€ 10.00
Riso infornito alle piccole verdure in salsa curry con mele Valtellinesi ed erba cipollina Oven-baked rice with vegetables in curry salsa, Valtellinese apples and chives	€ 10.00
Primo del giorno First course of the day	€ 10,00
Zuppa del giorno Soup of the day	€ 7.50



Secondi Seconds

Tagliata di manzo aromatizzata alle erbe alpine Grilled beef with Alpine herbs flavoured oil	€ 21.00
Ganassino di scottona brasato al vino Sassella cotto a bassa temperatura Braised veal fricandeau slowly cooked in Sassella wine	€ 20.00
Costoletta di cervo al salmoriglio e bacche di ginepro Deer venison cutlet in gravy with juniper berries	€ 21.00
Filetto di maialino bardato alla pancetta artigianale in salsa agrodolce di senape, verdure grigliate e polenta Taragna Bacon wrapped pork tenderloin in sweet-sour mustard sauce, grilled vegetables, maize-and buckwheat flour polenta	€ 19.00
Cupola di polenta Taragna con funghi porcini Polenta Taragna with porcini mushrooms	€ 12.00
Cupola di polenta Taragna con formaggio fuso alla griglia Polenta Taragna and grilled cheese	€ 9.00
Verticale di formaggi della Malga Trela con miele alla Taneda Selection of our cheeses from Malga Trela with yarrow honey	€ 10.00
Secondo del giorno Second course of the day	€ 17.00



Menù degustazione

Sampling menu

Selezione di salumi della nostra cantina e Ricotta fresca
Selection of home-made cured meats and fresh Ricotta cheese

Pizzoccheri

Typical home-made buckwheat flour pasta
with Casera cheese, potatoes, savoy cabbage and sage butter

Sciatt

Deep-fried buckwheat flour parcels filled with Bitto cheese

Tagliata di manzo aromatizzata alle erbe alpine con

Braised beef in Alpine herbs with

Polenta Taragna

maize-and-buckwheat flour polenta

Tagliere di formaggi con miele e noci

Selection of our cheeses with honey and walnuts

Finale goloso da scegliere fra le proposte del giorno

Choice of home-made desserts

Acqua, caffè e coperto inclusi

Water, coffee and service charge included

€ 35.00

il menù degustazione si intende a persona
per un minimo di due.

Price per person, minimum of two.



Menù per i piccoli ospiti

For our little guests

Penne al pomodoro o Penne in bianco Penne pasta with tomato sauce or plain Penne pasta	€ 7.50
Cotoletta alla milanese con patatine fritte Milanese escalope with French fries	€ 8.50
Wurstel cotto alla griglia con patatine fritte Grilled sausage with French fries	€ 8.50
Chicken nuggets con patatine fritte Chicken nuggets and French fries	€ 8.50
Coperto Service charge	€ 2.00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o interolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

For information about the presence of substances or products that may cause allergies or intolerances please contact our staff on duty. It is also possible to consult the appropriate documentation which will be provided upon request.



Bevande Drinks

Acqua 1 litro Water	€ 2.00
Acqua ½ litro Water	€ 1.00
Bibite Soft drinks	€ 2.50
Birra in bottiglia 0,33 l Bottled beer	€ 3.50
Caffè Coffee	€ 1.00
Caffè corretto Coffee with alcohol	€ 1.50
Amaro Digestif	€ 3.00

Dolci Desserts

Dolci al forno Cakes	€ 5.00
Dolci al cucchiaino Custards	€ 5.00
Sorbetto Sorbet	€ 3.50



carta dei vini wine list

ROSSO DI VALTELLINA
selezione Rini

Bicchiere Glass	€ 4.50
Bottiglia da 0.375 cl Bottle	€ 9.00
Bottiglia da 0.75 cl Bottle	€ 13.00

VALTELLINA SUPERIORE

PRUGNOLO Rainoldi	€ 20.00
FRACIA Nino Negri	€ 21.00
MAZER Nino Negri	€ 28.00

VALTELLINA SUPERIORE
SASSELLA

SASSELLA Rainoldi	€ 20.00
SASSELLA Nino Negri	€ 22.00
SASSELLA SOMMAROVINA Mamete Prevostini	€ 30.00
SASSELLA RISERVA Rainoldi	€ 30.00



carta dei vini wine list

VALTELLINA SUPERIORE
GRUMELLO

GRUMELLO Rainoldi	€ 20.00
GRUMELLO Nino Negri	€ 20.00
GRUMELLO SASSOROSSO Nino Negri	€ 27.00

VALTELLINA SUPERIORE
INFERNO

INFERNO Pietro Triacca	€ 20.00
INFERNO Rainoldi	€ 21.00
INFERNO Nino Negri	€ 24.00
INFERNO RISERVA Rainoldi	€ 29.00

SFORZATO DI VALTELLINA

SFORZATO CA' RIZZIERI Rainoldi	€ 50.00
CORTE DI CAMA Mamete Prevostini	€ 50.00
SFORZATO 5 STELLE Nino Negri	€ 75.00



carta dei vini wine list

VINI BIANCHI

ALPI RETICHE IGT Nino Negri	€ 18.00
OLTREPO' PAVESE DOC Tenuta il Bosco	€ 20.00
FRANCIACORTA MILLESIMATO DOCG Monzio Compagnoni	€ 35.00

Scopri il gusto
dei prodotti dell'azienda
nella nostra Butiga