



ANTIPASTI STARTERS

Selezione di salumi della nostra cantina Selection of our cured meats	€ 13.00
Tagliere di salumi e formaggi di Malga Trela Platter of cured meats and home made Alpine cheeses	€ 14.50
Crostini di pane bruschettato, lardo in concia Bormina e miele biologico Crispy breadsticks with pork lard and organic honey	€ 10.00
Prosciutto di nostra produzione con Ricotta fresca canestrata, gherigli di noci e chips al carbone vegetale Homemade prosciutto with fresh Ricotta cheese, walnuts and charcoal chips	€ 13.00
Bresaola Rini, pomodorini Datterino, Scimudin di monte, mele verdi e semi di sesamo nero Homemade Bresaola "Rini", Datterino tomatoes, Scimudin cheese, Green apples and black sesame seeds	€ 14.00
Cous Cous al grano Saraceno, trota salmonata affumicata, maionese al finocchietto e crumble al sesamo Buckwheat Cous Cous, smoked salmon trout, fennel mayonnaise and sesame crumble	€ 15.00



PRIMI FIRSTS

Pizzoccheri tagliati al coltello conditi come da tradizione Valtellinese	€ 13.00
Valtellinese style Pizzoccheri: Buckwheat flour pasta with potatoes, cheese, savoy cabbage and sage butter	
Sciatt in pastella croccante di grano Saraceno su tagliata di cicorie all'aspretto di mele	€ 13.00
Sciatt: crispy deep-fried parcels of Valtellina cheese in batter with chicory salad	
Bis Saraceno: Composto da Sciatt e Pizzoccheri	€ 13.50
Buckwheat double: Plate of Sciatt and Pizzoccheri	
Gnocchetto spatolato Bormino alle ortiche, Bitto di Malga Trela, porro candito e Speck	€ 13.50
Bormio's homemade dumplings with nettles, mountain Bitto cheese from MalgTrela, candied leek and Speck	
Raviolo ai funghi porcini e Taleggio DOP spuma di patate dolci, salvia frita e aglio nero	€ 13.50
Porcini mushrooms and Taleggio cheese ravioli, sweet potato foam, fried sage and black garlic	
Maccheroncino alla crema di zucchine, Bufalina, basilico e crudaiola di pomodoro	€ 13.00
Macaroni pasta with zucchini cream, Buffalo mozzarella, basil and crudaiola tomatoes	
Primo del giorno	€ 13.50
First course of the day	
Zuppa del giorno	€ 8.50
Soup of the day	



SECONDI SECONDS

Tagliata di controfiletto di manzo al sale aromatico e olio al rosmarino	€ 25.00
Grilled sirloin steak with aromatic salt and rosemary oil	
Ganassino di Scottona brasato al vino Sassella cotto a bassa temperatura	€ 25.00
Braised veal fricandeau slowly cooked in Sassella wine	
Lombata d'Agnello al miele d'agrumi, caviar di melanzane e zucchine, yogurt alla mentuccia	€ 26.00
Lamb loin with citrus honey, eggplant and courgette caviar with mint yoghurt	
Filetto di maialino bardato alla pancetta artigianale in salsa agrodolce di senape, verdure grigliate e polenta Taragna	€ 24.00
Bacon wrapped pork tenderloin in sweet sour mustard sauce, grilled vegetables, maize-and-buckwheat flour polenta	
Cupola di polenta Taragna con guazzetto di funghi porcini trifolati	€ 15.00
Polenta Taragna with porcini mushrooms	
Cupola di polenta Taragna con formaggio d'Alpeggio fuso alla griglia	€ 13.00
Polenta Taragna and Alpine grilled cheese	
Piatto di formaggi di latte vaccino e di capra Grasso MalgaTrela - Scimudin - Ricotta - Erborinato - Capra con frutta secca, miele alla Taneda e marmellata di cipolle	€ 16.00
Selection of cow and goat cheeses Grasso MalgaTrela - Scimudin - Ricotta - Erborinato - Capra with nuts, yarrow honey and red onion jam	
Secondo del giorno	€ 23.00
Second course of the day	



MENÙ DEGUSTAZIONE | BRAULIO
TASTING MENÙ | BRAULIO

il valore della tradizione
DALLA NATURA ALLA TAVOLA

I TESORI DEL TERRITORIO

Selezione di salumi della nostra cantina
con formaggi di Malga Trela e Ricotta fresca
Selection of our homemade cold cuts
and cheeses from Malga Trela with fresh Ricotta cheese

IL VALORE DELLA TRADIZIONE

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

Sciatt
Deep-fried buckwheat flour parcels in batter filled with Bitto cheese

LA DOLCE META' DELLA MONTAGNA

Finale goloso da scegliere fra le proposte del giorno
Choice of home made desserts

Acqua inclusa
Water included

€ 40.00

il menu degustazione si intende a persona per un minimo di due.
price per person, minimum of two.

coperto incluso | service charge included



MENÙ PER I PICCOLI OSPITI
FOR OUR LITTLE GUESTS

Penne al pomodoro € 9.00
Penne pasta with tomato sauce

Penne in bianco € 7.00
Plain penne pasta

Cotoletta alla milanese con patatine fritte € 12.00
Milanese escalope with French fries

Wurstel cotto alla griglia con patatine fritte € 12.00
Grilled sausage with French fries

Chicken nuggets con patatine fritte € 12.00
Chicken nuggets with French fries

Coperto € 2.50
Service charge



I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA
OUR HOMEMADE DESSERTS

Le nostre Torte del giorno Our cakes of the day	€ 6.50
Strudel in pasta sfoglia con mele Valtellinesi, uvetta sultanina, pinoli e salsa alla vaniglia Puff pastry strudel with Valtellinese apples, raisins, pine nuts and vanilla sauce	€ 6.50
Tiramisu al caffè di cereali e biscotto Savoiaro alla crema di Mascarpone Tiramisù with cereal coffee, lady's finders and mascarpone cream	€ 6.50
Panna cotta ai latticini della nostra Malga Panna cotta with homemade dairy products from Malga Trela	€ 6.50
Crema Catalana allo zucchero caramellato alla vaniglia o alla crema di Pistacchio Vanilla or pistacchio crema catalana with caramalized sugar	€ 6.50
Sorbetto brinato all'amaro Braulio della vecchia contea di Bormio Frosted milk sorbet with Braulio liquor from the county of Bormio	€ 5.00



BEVANDE
DRINKS

Acqua 1 litro	€ 2.00
Water	
Acqua 1/2 litro	€ 1.00
Water	
Bibite	€ 3.00
Soft drinks	
Birra in bottiglia 0.33 l	€ 4.50
Bottled beer	
Birra Weiss 0.5 l	€ 7.00
Weiss Beer	

CAFFETTERIA
COFFEE BAR

Caffè	€ 1.50
Coffee	
Caffè corretto	€ 2.00
Coffee with alcohol	
Ginseng - Orzo	€ 2.50
Ginseng - Barley coffee	
Tisane	€ 3.00
Herbal teas	
Amari	€ 4.50
Digestif	
Braulio Riserva	€ 6.00



CARTA DEI VINI
WINE LIST

ROSSO DI VALTELLINA
SELEZIONE RINI

Bicchiere	€ 4.50
Glass	
Bicchiere di Sforzato	€ 8.50
Glass Sforzato	
Bottiglia da 0.375 cl.	€ 9.00
Bottle	
Bottiglia da 0.75 cl.	€ 13.00
Bottle	

VALTELLINA SUPERIORE

PRUGNOLO	€ 23.00
Rainoldi	
MAZER	€ 35.00
Nino Negri	
SOREL	€ 38.00
Pietro Nera	

VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO

GRUMELLO	€ 23.00
Rainoldi	
GRUMELLO DOCG	€ 23.00
Pietro Nera	
GRUMELLO	€ 26.00
Nino Negri	



CARTA DEI VINI
WINE LIST

VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA

SASSELLA	€ 24.00
Rainoldi	
SASSELLA DOCG	€ 24.00
Pietro Nera	
SASSELLA	€ 26.00
Nino Negri	
SASSELLA SOMMAROVINA	€ 40.00
Mamete Prevostini	
SASSELLA RISERVA	€ 38.00
Rainoldi	
SASSELLA RISERVA	€ 38.00
Pietro Nera	

VALTELLINA SUPERIORE INFERNO

INFERNO	€ 23.00
Rainoldi	
INFERNO DOCG	€ 23.00
Pietro Nera	
INFERNO	€ 26.00
Nino Negri	
INFERNO RISERVA	€ 38.00
Rainoldi	



CARTA DEI VINI
WINE LIST

SFORZATO DI VALTELLINA

SFORZATO CA RIZZIERI	€ 60.00
Rainoldi	
SFORZATO CORTE DI CAMA	€ 60.00
Mamete Prevostini	
SFORZATO 5 STELLE	€ 90.00
Nino Negri	

VINI BIANCHI
WHITE WINE

ALPI RETICHE IGT	€ 21.00
Nino Negri	
OLTREPO' PAVESE DOC	€ 21.00
Tenuta il Bosco	
FRANCIACORTA MILLESIMATO DOCG	€ 36.00
Monzio Compagnoni	

Scopri il gusto
dei prodotti dell'azienda
nella nostra Butiga



La Butiga *mignon*

un'idea per un gustoso regalo

I NOSTRI PRODOTTI A KM 0

Formaggi della nostra Malga Trela, eccellenti salumi di nostra produzione, una selezione unica di vini, miele, marmellate e di tanti altri prodotti provenienti dalla filiera corta del territorio Valtellinese.

Home made Alpine cheeses from Malga Trela, our excellent cured meats, a unique selection of local wines, honey, fruit jams and many other 0 Km products

VIA CAV. PIETRO RINI 2
23032 BORMIO | SO

+39 0342 901224

AGRITURISMO

rini.it



2170 m .

Malga Trela

AGRITURISMO RINI

La Malga Trela è una delle conche prative più belle delle Alpi dove,
attraverso la natura si ritorna alle origini..
Questo è il paradiso delle famiglie e dei bikers;
luogo ideale per gustare ed acquistare i prodotti genuini della Malga.
I vostri bambini potranno provare l'emozione di accudire i piccoli animali.
Facilmente raggiungibile da Bormio o da Livigno a piedi o in mountain bike.

The Malga Trela is one of the most beautiful meadows in the Alps where,
through nature we return to the origins..
This is a paradise for families and bikers;
ideal place to taste and buy the genuine products of the Malga.
Your children can experience the thrill of looking after small animals.
Easily reachable from Bormio or from Livigno on foot or by mountain bike.

CANCANO, LOC.VAL TRELA
PARCO NAZIONALE DELLO STELVIO

+39 340 6429847

PUNTO RICARICA E-BIKE E-BIKE RECHARGE POINT

AGRITURISMO

rini.it