



Gentili clienti, vi informiamo che tra gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei nostri piatti, sono presenti prodotti che possono provocare intolleranze alimentari.

E' importante quindi che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico, lo comunichi al personale di servizio e consulti il registro di preparazione degli alimenti.

In ottemperanza al Reg. Ue 1169/2011

Dear customers, we inform you that among the ingredients used in the preparation of our dishes, there are products that can cause food intolerances.

Therefore, it is important that anyone that is or could be intolerant or allergic, notifies the service personnel and consults the register of food preparation.

In compliance with the EU Reg. 1169/2011

“Ci piacerebbe accompagnarvi
in un viaggio
attraverso i sapori
delle nostre montagne ed oltre ...”

*"We would like to accompany you on a journey
through the flavors of our mountains and beyond..."*

Potresti iniziare con ... | *You could start with...*

Petali di bresaola carpacciati con rucola e parmigiano
Italian bresaola cured beef with parmesan cheese and rocket salad

Tagliere di salumi e formaggi delle nostre cantine
Valtellina cured meats and cheese selection

Veli di salmone marinato al finocchio selvatico
Salmon carpaccio marinated with wild fennel

Sciatt su lettò di cicorino
Buckwheat cheese fritters served on chicory

Flan al Bitto su vellutata di Scimudin e punte d' asparagi
Valtellina cheese flan with asparagus

Per poi scoprire ... | *And then discover...*

Pizzoccheri alla tellina tagliati al coltello
Homemade pizzoccheri pasta with potatoes, Bitto cheese and butter

Gnocchetti di polenta al ragù di selvaggina
Polenta gnocchi with venison ragù

Tagliolini freschi con rucola, bresaola e Casera
Fresh tagliolini pasta with rocket salad, bresaola and Casera cheese

Chicchi di riso mantecati ai porcini
Creamy rice with porcini mushroom

Penne spadellate al pomodoro e basilico
Penne with tomato and basil

E adesso goderti ... | *And now treat yourself...*

Piccatine di vitello al sapore di bosco
Veal piccatine with forest flavours

Filetto di scottona al pepe verde
Scottona beef with green pepper sauce

Guanciaie di vitellone brasato al Sassella con polenta
Beef cheeks cooked with Sassella wine served with polenta

Steak tartare preparata al tavolo con toast caldi
Steak tartare with warm toast

Selezione di formaggi del Bormiese con confetture miele e noci
Valtellina cheese selection with honey and walnuts

Le golose Tentazioni | *Delicious temptations*

Tiramisù al caffè
Tiramisù

Semifreddo all'amaro Braulio
Liqueur semifreddo

Cheesecake ai frutti di bosco
Berry cheesecake

Panna cotta al cioccolato
Chocolate panna cotta

Sorbetto alla Taneda (amaro)
Taneda sorbet

Verdure di stagione a buffet
Seasonal vegetables buffet

Menù bambini (primo, secondo, gelato)
Kid's menu

Menù degustazione Valtellina (4 portate)
Valtellina tasting menu

Coperto / Cover
Servizio in camera / Room service