

Carta di Pasqua

La scelta alla carta comporta al consumo minimo di due portate a persona (dolce escluso)

The à la carte option requires a minimum consumption of two courses per person (excluding dessert).

Antipasti – Starters

Carpaccio di vitello al lago

Carpaccio di magatello di vitello CBT, salsa al Missoltino, bottarga di Lavarello e frutti di capperi

! Contiene frutta a guscio e pesce

senza glutine



Lake-style veal carpaccio

Carpaccio of veal CBT, Missoltino sauce (freshwater anchovies), Lavarello bottarga and caper berries

! Contains nuts and lake fish

gluten free

Sciatt con cicorino

Frittelle di grano saraceno con cuore di Casera della Valtellina su letto di cicorino condito

! Contiene frutta a guscio e latticini

senza glutine

Sciatt with cicorino

Crispy dough balls of buckwheat flour with a heart of melted cheese, served on a bed of chicory

! Contains nuts and dairy products

gluten free

Antipasto sapori di lago

Pesce di lago in carpione e polenta grigliata al profumo di Missoltino, carpaccio di trota

! Contiene pesce, frutta a guscio, farina di grano e latticini



Starter sapori di lago

Grilled polenta slices with the scent of sun-dried shad, marinated lake fish fillets and marinated trout carpaccio

! Contains lake fish, nuts, wheat flour and dairy products

La scelta alla carta comporta al consumo minimo di due portate a persona (dolce escluso)
The à la carte option requires a minimum consumption of two courses per person (excluding dessert).

Primi piatti - first courses

Pizzoccheri valtellinesi STG

(minimo 2 porzioni e 30 minuti di attesa)

Pasta di grano saraceno della casa, Casera, grana padano, patate, cavolo verza, aglio e burro

Specialità Tradizionale Garantita

! Contiene farina di grano e latticini

Disponibile anche senza glutine (su prenotazione anticipata 24h minimo)



Pizzoccheri valtellinesi

(minimum two portions and 30 minutes of preparation time)

Home-made buckwheat flour pasta with potatoes and cabbage, in a rich Casera and Grana cheese, butter and garlic sauce

Traditional Specialty Guaranteed

! Contains wheat flour and dairy products

Available on reservation gluten-free pasta (24h before minimum)

Riso della tradizione al persico

Riso all'inglese con pesce persico al burro e salvia e grana padano (ricetta tradizionale)

! Contiene pesce e latticini

senza glutine



Traditional perch rice

Carnaroli rice with Grana cheese, topped with perch fillets butter and sage (traditional recipe)

! Contains lake fish and dairy products

gluten free

Manfrigole valtellinesi

Crespelle di grano saraceno con ripieno di formaggio Casera DOP e patate finite con burro fuso al timo, briciole di Slinzega e petali di Bitto storico ribelle

! Contiene uova e latticini

senza glutine

Manfrigole Valtellina

Buckwheat crepes stuffed with Casera DOP cheese and potatoes finished with melted thyme butter, Slinzega crumbs and rebel historical Bitto petals

! Contains eggs and dairy products

gluten free

La scelta alla carta comporta al consumo minimo di due portate a persona (dolce escluso)
The à la carte option requires a minimum consumption of two courses per person (excluding dessert).

Secondi piatti - main courses

Capretto della Valsassina con Maüsc

Capretto al forno servito con Maüsc (tortino di patate e fagiolini tipico di Teglio)

! Contiene latticini

senza glutine

Valsassina kid with Maüsc

Baked kid served with Maüsc (potato and green bean pie typical of Teglio)

! Contains dairy products

gluten free

Filetto di manzo flambato con patate al forno

filetto di manzo cbt fiammato al whisky e miele, confettura di peperone e patate al forno

senza glutine

Fillet of beef with baked potatoes

fillet of beef "sous vide" flamed with honey whisky, pepper jam and roast potatoes on side

gluten free

Filetto di trota agli agrumi e carpaccio di finocchi

Filetto di trota della Valsassina agli agrumi con carpaccio di arance e finocchio

*! Contiene pesce e latticini

senza glutine



Trout fillet and fennel salad

Fillet of trout from Valsassina with citrus fruits in butter with orange and fennel salad

*! Contains lake fish and dairy products

gluten free

La scelta alla carta comporta al consumo minimo di due portate a persona (dolce escluso)
The à la carte option requires a minimum consumption of two courses per person (excluding dessert).

Dolci - desserts

Strudel di mele e zabaione

Strudel di mele servito con zabaione sifonato al momento

*! Contiene farina di grano, uova, latticini e solfiti

Apple strudel and zabaglione

Apple strudel served with freshly siphoned zabaglione

*! Contains wheat flour, eggs, dairy products and sulfites

Spuma di fragole e meringhette

Spuma di fragole a base di panna con meringhe

! Contiene latticini

senza glutine

Strawberry mousse with meringues

Cream-based strawberry mousse with meringues!

Contains dairy products

gluten free

Torta saracena

Torta di grano saraceno con ripieno di marmellata

! Contiene uova e latticini

senza glutine

Buckwheat cake

Traditional home-made buckwheat cake with jam

! Contains eggs and dairy products

gluten free