

ANTIPASTI € 11,00

Salame e lardo Valvaraita con nido di polenta e porcini Salame nostrano con polenta e formaggio Branzi
Lardo della Valvaraita con crostone
Bresaola Orobica con soncino, noci e dressing al sambuco
Prosciutto di cervo con ricotta e castagne
Slinzega di lonzino agli agrumi con carciofini
Sfoglia di polenta con taleggio e speck gratinata
Speck del Tirolo con peperoncini farciti
Sfilacci di puledro su insalatina
Mocetta d'asino con patate all'aceto balsamico
Petto d'oca affumicato con insalatina e funghetti
Filetto di trota salmonata affumicata
Piatto rustico della casa

Tagliere rustico della casa per 2 persone € 16,00

“SPECIALITÀ PIATTO UNICO”
POLENTA TARAGNA
CON CARNE A SCELTA
€ 19,00

SECONDI PIATTI € 12,00

Coniglio al forno
Rosetta di vitello ai funghi
Fesa arrosto
Cervo alle erbe aromatiche
Capriolo in salmi
Brasato alle verdure e funghi
Stinco al ginepro

Polenta taragna € 7,00
Polenta normale € 3,00
Funghi porcini € 7,00

Guancia di vitello glassato con patate € 20,00



Famiglia Rossi
dal
1930

PRIMI PIATTI € 11,00

Gocce (gnocchi) di polenta taragna in salsa di strachitunt Sfogliatine della casa
Pizzoccheri
Sformatino di formaggio Branzi e speck su crema ai porcini Gnocchi arrotolati al burro e salvia
Gnocchi arrotolati con fonduta al Branzi
Ravioli alla Bergamasca o al burro e salvia
Ravioli verdi al Paruk (spinaci selvatici)
Tortelli di selvaggina e mirtilli al burro e salvia
Gnocchetti di castagne in salsa al Branzi e noci
Spatzle allo speck
Garganelli ai funghi
Garganelli al ragù di selvaggina
Risotto del giorno € 13,00 (minimo 2 persone)
Pasta al pomodoro € 7,00
Zuppa d'orzo € 7,00
La trippa del corona € 11,00

SECONDI PIATTI DA FARSI (20 minuti)

Filetto Garronese ai ferri € 18,00
Filetto Garronese al pepe verde € 20,00
Filetto Garronese allo speck € 20,00
Filetto Garronese all'aceto balsamico e pinoli € 20,00
Filetto Garronese al lardo Valvaraita € 20,00
Costolette d'agnello French € 20,00
Piccantine di cervo alla piastra al profumo di pino € 20,00
Cotoletta alla milanese € 13,00
Cotoletta al formaggio Branzi € 15,00
Carpaccio di cervo fumè € 15,00

CONTORNI

Patate € 4,00
Verdure Insalata € 4,00

FORMAGGIO

Formaggio Branzi alla piastra € 10,00
Tagliere di formaggi locali con le nostre marmellate e miele di castagno € 10,00

PANE E COPERTO € 2,50

“Il ristorante utilizza anche prodotti surgelati”

Per accompagnare questi piatti, la cantina offre una vasta scelta di etichette anche per chi vuole bere bene...
In cantina buona selezione di etichette da tutta Italia, con predilezione per i vini locali della Valcalegio.

... E UN BUON DOLCE € 6,00

Tiramisù
Panna cotta con tegolina croccante
Creme brûlée alla lavanda
Cialda con gelato e mirtilli caldi
Cialda con gelato e castagne
Semifreddo della casa
Gelato alla panna mantecato al “Braulio Riserva”
Affogati al : caffè – vov – whisky – cioccolato – castagna cream
Sorbetto al limone o con limoncello
Dolce “corona” alle castagne
Strudel di mele con salsa inglese
Torta rustica con mirtilli caldi
Tortino di mele caldo con gelato alla cannella
Torta di noci con fonduta al cioccolato
Torta meringata
Tortino di cioccolato con cuore morbido al fondente
.....con salsa vaniglia
Mousse al cioccolato con salsa inglese
Ananas fresco

WEEKEND DEL BUONGUSTAIO

cena con piatti tipici, pernottamento e prima colazione € 80,00 a persona

