

Ogni giorno con il Nostro lavoro abbiamo il Piacere di contribuire alla produzione degli alimenti che Vi portiamo in Tavola. Pur rispettandone la stagionalità della proposta alcuni di essi sono poi congelati per mantenere le loro caratteristiche

I prodotti Proposti nel nostro Menù sono così SELEZIONATI:

· Alimenti ottenuti da materie prime di produzione Aziendale e trasformate in azienda: Formaggi e Latticini, Carni, Farine, Salumi, Ortaggi e Frutta, Confetture.

· Alimenti ottenuti da materie prime di origine locale e trasformati in Valtellina: Vini valtellinesi, Farine, Miele, Ortaggi e Frutta.

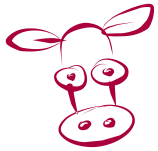
· Alimenti di provenienza extra provinciale: Solo all'occorrenza e per Variare la Proposta



*Un impegno quotidiano,
Per il territorio*

*Con cuore e dedizione per portare in
tavola il gusto autentico.
Di un agricoltura vera*



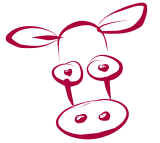


ANTIPASTO

Affettato NOSTRANO sul Tagliere	8,00
La BRESAOLA con Porcini & StellaOrobica	11,00
Gli SCIATT con la Cicoria	8,00
RICOTTA con Olio alle Noci	6,00
I TAROZ con il Salame	8,00

PRIMI

PIZZOCCHERI (min per 2 pers.)	11,00
*MIRTILLE Panna e Funghi Porcini	11,00
IL RISOTTO [StellaOrobica&Breasola+ Grumello]	11,00
(min 2 pers.)	.
.	.
Tagliatelle Panna & Noci	10,00
Passato di VERDURA	7,00



I SECONDI (con contorno compreso)

La TAGLIATA di Manzo	18,00
*La SALSICCIA casalinga ai Ferri	10,00
La Scaloppa alla VALTELLINESE	16,00
Lo SPIEDONE di Manzo con le sue Salse	21,00

Altre CARNI e la POLENTA solo su prenotazione (minimo 6 persone)

Un Formaggio a scelta con (o senza) marmellata	3,00
La Nostra Selezione di FORMAGGI (con confetture e noci)	10,00

tutti

I DOLCI della Casa 5,00

Coperto 2,50

* prodotto che fuori stagione può essere congelato