

Menù Del “Crotto”

Antipasti

Brisaola della Valchiavenna
€ 9

“Sciatt” della Valtellina
€ 9

Affettati misti selezionati
(Serviti con giardiniera, cipolle in agrodolce)
€ 8

Primi

Pizzoccheri della Valchiavenna
€ 9

Pizzoccheri della Valtellina
€ 11

Secondi

Salmi di cervo cotto in umido marinato al Sassella con polenta taragna
€ 15

Costine, salsicetta e verza cotte in umido con polenta taragna
€ 12

Speciali “il Locale”

Tagliatelle all’uovo con funghi porcini trifolati, con la sua polvere essicata
€12

Risotto ai pizzoccheri bianchi (2018), con patate casera e burro aromatico
(min 2 pax)
€24

Brizzoccheri rossi della Valchiavenna (2019), impastati con una purea di brisaola
€12

Panzerotti del “Vecio” (1981) con formaggio e prosciutto gratinati in forno
€10

Sella all’engadinese, con polenta porcini castagne cavolo viola spatzi pera al vino cavolini
di Bruxelles
x 2 pax
€55

Antipasti

Funghi castagne lardo e zucca, al profumo di timo (consistenze diverse)
€10

Buttata di manzo al coltello
filetto di manzo battuto al coltello servito crudo all-aceto di nebbiolo
€12

Insalata autunnale con mela verde, tuberi e ortaggi e conserve Invernali con olio
all'arancia noci maionese al tartufo
€8

Primi

Risotto alla crema di cipollotto ed arance tarocco, con noci tostate
€12

Tagliatelle all'uovo con sfilaccio di anatra
tagliatelle con sugo d'anatra sfilacciato a mano polvere di cipolla rossa
€ 13

Gnocchi di castagne, con vellutata di ricotta affumicata e perle di nebbiolo
€12

Secondi

Stracotto di manzo, servito col suo fondo e patate novelle glassate
€16

Tagliata di manzo alla brace, servita con patate sauté
€16

Controfiletto di cervo
€16

Piatti di Mare

Il crudo: ricciola, tartare di spigola, tonno, gamberi
€14

Spaghettoni ai frutti di mare- Gamberi, calamari, tiglia, S. Pietro e seppiole
€14

Crocante tempura di mare e ortaggi invernali: gamberi, calamari, triglia, san Pietro e
seppiole
€16

Dolci

Bonnet al cocco e vaniglia
Dolce tradizionale con farina di cocco e vaniglia
€6

Spuma di cioccolato e fave tonka
spuma di cioccolato calda, crumbre al torrone pera concentrata
€6

Tarte tatin
Originale torta alle mele caramellate con gelato al porto
€6

Bavarese alla zabaione, con lamponi
€6

I NOSTRI SORBETTI
Frutto della passione
Mandarino e limone
€5

4 formaggi locali

Storico ribelle latte ovino - Caprino
Casera DOP a latte vaccino
Tronchetto di capra stagionato
Robiolina della Valsassina
€8