

Menù Del “Crotto”

Antipasti

Brisaola della Valchiavenna
€9

“Sciatt” della Valtellina con insalatina
€9

Affettati misti selezionati
(Serviti con cipollotti in agrodolce)
€8

Primi

Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna
€9

Pizzoccheri neri della Valtellina
€11

Secondi

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

Costine, salsicetta e verza cotte al “lavecc” ,con polenta taragna
€12

Antipasti

FUNGHI CASTAGNE LARDO E ZUCCA

Al profumo di timo (consistenze diverse)
€12

TARTARE DI MANZO

Filetto di manzo battuto al coltello servito crudo all'aceto di Nebbiolo
€12

INSALATA AUTUNNALE CON MELA VERDE

Tuberi, ortaggi e conserve invernali con olio all'arancia, noci e Maionese al tartufo
€8

Primi

GNOCCHI DI CASTAGNE SU VELLUTATA DI RICOTTA AFFUMICATA

Servito con perle di pera al Nebbiolo
€12

RISOTTO ALLA CREMA DI CIPOLLOTTO E ARANCE TAROCCO

Servito con noci tostate
€12

TAGLIATELLE ALL'UOVO CON SUGO DI BRASATO

Servite con brasato di selvaggina e polvere di cipolla rossa
€ 13

Secondi

STRACOTTO DI MANZO

Servito con patate novelle glassate
€16

CONTROFILETTO DI CERVO

Servito con sformatino di polenta e cavolo rosso
€16

TAGLIATA DI MANZO ALLA BRACE

Servita con patate sauté
€ 16

Speciali “il Locale”

TAGLIATELLE ALL’UOVO CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

Servite con polvere di porcini essicata

€12

RISOTTO AI PIZZOCCHERI BIANCHI (2018) -(2 pax)

Servito con patate, casera e burro aromatico

€24

BRIZZOCCHERI ROSSI DELLA VALCHIAVENNA (2019)

Impastati con purea di brisaola

€12

PANZEROTTI DEL “Vecio” (1981)

Serviti con formaggio e prosciutto gratinati in forno

€12

SELLA ALL’ENGADINESE - (2 pax)

Servita con polenta, porcini, castagne, cavolo viola, spatzli,
pere al vino e cavoletti di Bruxelles

€ 55

Piatti di Mare

CRUDO DI GAMBERI

Aromatizzato al frutto della passione con finocchio e topinambur croccante

€14

SPAGHETTONI FRESCHI ALL’ASTICE

Serviti con basilico e pomodori pachino

€14

TEMPURA DI MARE CROCCANTE E ORTAGGI INVERNALI

Gamberi, calamari, ricciola, San Pietro e seppiole

€16

Dolci

TIA-MISU'

Ricetta dello chef, servito con scaglie di cioccolato fondente
€6

YOGURT AL NATURALE

Prodotto da Az. agricola La Selva, servito con castagne glassate e crumble al miglio
€6

CREMA ALLA PANNA COTTA

Servita con composta di mirtili e biscotti di Prosto
€6

SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO

Servito con coulis al mango
€6

I NOSTRI SORBETTI

Frutto della passione
o
Mandarino e limone
€5

4 formaggi locali

Storico Ribelle di latte ovino -caprino
Casera DOP al latte vaccino
Tronchetto di capra stagionato
Robiolina della Valsassina
€8