



I nostri prodotti sono l'espressione di un sentimento  
che nasce dalla passione per la terra,  
dal rispetto delle tradizioni e dal sapere di una scienza.

Sacrifici e convinzioni si traducono in prodotti sani  
e naturali che vogliono garantirVi il meglio  
come qualità e sapori.

**Questo valore non lo si descrive, lo si sente.**

*Plinio Vanini e famiglia*



I piatti contrassegnati con questo simbolo rappresentano la tradizione Valtellinese,  
valorizzati dai migliori prodotti della nostra azienda agricola.



Per informazioni sui piatti che contengono alimenti in grado di dare allergia  
chiedere informazioni al personale di sala che Vi fornirà con piacere il libro degli allergeni.

\* Per garantire elevati standard igienico-sanitari ed organolettici questi prodotti possono essere abbattuti a -18° C o surgelati.

\*\* Per garantire elevati standard igienico-sanitari questi prodotti sono conservati ad una temperatura a -18 C o surgelati.

\*\*\* La nostra acqua, viva, sempre fresca e non conservata, ottima da bere.

È acqua potabile trattata e addizionata di anidride carbonica. D. lgs 23/6/2003, n. 181, art. 13, comma 5

# Per cominciare

---



## **Chisciöi della tradizione valtellinese**

su letto di insalata dell'orto e vinaigrette all'aceto balsamico

€ 18.00

## **Selezione di salumi de La Fiorida**

con cuscino croccante da farine macinate a pietra

€ 17.50

## **Tartare di salmerino\***

della Piscicoltura Malenca 1500 metri s.l.m., estratto di sedano  
e mela IGP di Ponte in Valtellina

€ 19.50

## **Lumache\***

al burro e prezzemolo, aspretto di lamponi, polvere di alloro,  
crumble con farina di segale Az. Agricola Il Granè

€ 19.00

## **Millefoglie di zucca,**

tuorli montati al cavolo cappuccio, olio al rosmarino  
e salsa al Caprino Vaccino

€ 17,50

## **Bresaioletta nostrana di cervo,**

porcino sott'olio e scaglie di formaggio Latteria

€ 21.00

## **Tagliere di salumi (per 2 persone)**

con conserve rustiche de La Fiorida

€ 32.00

## *L'orto*

## **Insalatina invernale**

pollo croccante, salsa yogurt aromatizzata alle erbe,  
puntarelle, crostini al rosmarino

€ 16.50

# La passione prende forma

---

## La Piccola Verticale

piccolo tagliere di latticini e di formaggi stagionati,  
accompagnati da composta di frutta e miele  
€ 18.00

## La Gran Verticale

i latticini e i formaggi stagionati,  
accompagnati da composta di frutta e miele  
€ 25.00



Il latte delle nostre vacche, allevate in modo naturale e sostenibile, viene lavorato fresco ogni giorno dalle mani sapienti di Sergio e Bruno. Questo processo artigianale, trasforma il latte in prodotti caseari genuini, offrendo sapori autentici.



Alleviamo solo vacche di razza Bruna Alpina, le cui peculiarità tutelano la biodiversità ed esaltano la parte proteica del latte. I prodotti artigianali disolabruna® sono definiti tra i migliori protagonisti del gusto.



TERRA ALTA - Progetto etico partito nel 2017, Terra Alta di Valtellina ha come obiettivo la valorizzazione economica delle lavorazioni agricole e artigianali realizzate oltre i 700 metri di quota, consentire la prosecuzione delle coltivazioni dei maggenghi, offrire l'opportunità al consumatore di fare una scelta etica e consapevole verso i prodotti della terra d'alta montagna ed il mantenimento della loro integrità.

# La nostra Casera

## *Gli stagionati*



**VALTELLINA CASERA DOP "084"** Prodotto di partenza latte parzialmente scremato DOP pastorizzato. Il Valtellina Casera è il formaggio della tradizione valtellinese indispensabile per la preparazione dei pizzoccheri.

Curiosità: sottoposto ad un disciplinare, più stagiona e più il sapore diventa intenso.

**VALTELLINA CASERA DOP "084"** – stagionatura 70-179 gg

**VALTELLINA CASERA DOP "084"** – stagionatura 180-299 gg

**VALTELLINA CASERA DOP "084"** – stagionatura oltre i 300 giorni

**BITTO DOP** Prodotto di partenza latte intero non pastorizzato con 10% di latte caprino. Formaggio prodotto esclusivamente in alpeggio da giugno a settembre e stagionato per almeno 70 giorni nelle casere del fondo valle prima di essere marchiato dal Consorzio CTCB.



**PRIMIZIA** Prodotto di partenza latte intero pastorizzato. Formaggio a pasta semicotta con stagionatura di 25/35 giorni. Uno dei formaggi più dolci della nostra produzione, particolarmente apprezzato dai bambini.

**FRISA ALPINO** Prodotto di partenza latte intero pastorizzato con 20% di latte caprino. Formaggio a pasta semi-cotta con maturazione minima di 40 giorni, dopo 90 giorni diventa stagionato. Il sapore è arricchito dal deciso sentore del latte caprino.



**LATTERIA DI MELLAROLO** Prodotto di partenza latte intero crudo. Il formaggio di una volta che entra a far parte della nostra offerta casearia. Dal sapore deciso e intenso, adatto sia al consumo diretto che all'utilizzo in cucina.

## *Le paste filate*



**MOZZARELLA** Prodotto di partenza latte intero pastorizzato. Formaggio a pasta mozzata a mano oppure a macchina. Dal sapore dolce e caramellato è perfetta per piatti rinfrescanti durante il periodo estivo e come coccola durante il periodo invernale.



**BURRATA** Prodotto da latte pastorizzato. Realizzata con un involucro di mozzarella al cui interno è racchiusa la straciatella prodotto con la nostra panna. Dal sapore intenso e caramellato.

## *I freschi*



**CREMA DI LATTE** Prodotto di partenza latte intero pastorizzato. Formaggio con stagionatura di sole 24 ore. Adatto ad essere spalmato sul pane. Il gusto ricorda fortemente quello del nostro latte.

**CAPRINO VACCINO o DI CAPRA** Prodotto di partenza latte intero pastorizzato di capra o vaccino. Prodotto da latte di capra da novembre a marzo, per il resto dell'anno da latte vaccino. Stagionatura minima di 48 ore.

**RICOTTA DI VACCA o DI CAPRA** Prodotto di partenza siero. Latticino dal sapore delicato, ha una stagionatura che varia da 2 ore a 1 mese.

# *Primi piatti*

## *La nostra terra*



### **Pizzoccheri Valtellinesi**

da farina macinata a pietra, scarrellati a mano  
e profumati alle erbe con Valtellina Casera DOP casello "084",  
da latte di Pura Bruna  
€ 19.00



I Pizzoccheri nascono da materie prime pregiate e una lavorazione artigianale. Utilizziamo farina di grano saraceno prodotta in Valtellina e macinata a pietra da Andrea Pelacchi, un giovane agricoltore valtellinese che coltiva il grano saraceno a Teglio e Piateda.

Ogni giorno, gli chef impastano e tirano la pasta a mano, assicurando una pasta freschissima grazie allo scarrellamento quotidiano. Questo processo artigianale non solo preserva il gusto autentico, ma infonde anche cura e umanità in ogni piatto. Il Valtellina Casera DOP Casello 084, prodotto nel caseificio con il latte delle vacche di razza bruna alpina, è un elemento essenziale dei pizzoccheri. Questo formaggio, insieme al burro fresco lavorato dai casari, aggiunge un sapore unico e ricco. Le verdure di stagione, coltivate negli orti, completano il piatto, garantendo freschezza e qualità in ogni boccone.

**Scegliere i Pizzoccheri significa sostenere la filiera agroalimentare valtellinese e apprezzare le tradizioni culinarie della nostra terra.**

**Ogni piatto porta il sapore autentico del territorio, frutto di passione e dedizione per la qualità e l'autenticità.**

### **Gnocchi di topinambur**

in diverse consistenze, tartufo invernale della Costiera dei Cech  
€ 19.00

### **Risotto alla zucca delica della nostra serra,**

amaretti, aceto balsamico, Pura Capra stagionato  
€ 19.00

### **Spaghettoni selezione Mancini**

con crema di carciofi, cavolo riccio, speck croccante  
€ 19.00

### **Tortelli al cioccolato amaro\***

ripieni di brasato di selvaggina cacciata,  
il suo fondo e croccanti di sedano rapa  
€ 22.00

## *La zuppa del contadino*

### **Crema di castagne\***

affumicate nell'agré e funghi porcini  
€ 15.00

### **Zuppa di legumi**

con bresaola croccante  
€ 15.00

---

### **Pizzoccheri senza glutine\***

profumati alle erbe con Valtellina Casera DOP casello "084",  
da latte di Pura Bruna  
€ 20.00

### **Pasta di mais senza glutine\***

con crema di carciofi, cavolo riccio, speck croccante  
€ 18.50

### **La Lasagnetta\*\***

€ 17.50

# Secondi piatti

---

## *I sapori della memoria*



### **Maialino da latte\* nelle due cotture:**

morbida con quenelle di Taroz,  
croccante con patate alla pioda

€ 30.00

### **Costolette di cervo\***

marinate al ginepro e cotte sulla brace, patate nocciola,  
cipolline al vino rosso

€ 33.00

### **Involtino di vitello**

ripieno di cavolo nero invernale e Pra di Russ,  
lenticchie rosse di montagna stufate

€ 31.00

### **Il Bollito Misto**

con verdure invernali del nostro orto e mostarda di frutta

€ 28.00

### **Lucioperca\* del lago di Como**

in crosta croccante, spinacetti invernali freschi saltati al limone

€ 30.00

## *Lo chef consiglia*

### **Filetto di manzo bardato al lardo,**

carciofi croccanti e cavoletti di Bruxelles

€ 75.00

(per due persone)





## Menu tradizione

**Selezione di salumi de La Fiorida**

**Piccola verticale di formaggi de La Fiorida**

**Pizzoccheri Valtellinesi**

da farina macinata a pietra, scarrellati a mano e profumati alle erbe con Valtellina Casera DOP casello "084", da latte di Pura Bruna

**Costine di maiale\* alla birra Legnone con polenta macinata a pietra**

**Nettare di mirtilli di bosco con gelato\***  
allo yogurt naturale, panna del caseificio montata

Caffè ed acqua\*\*\*

€ 65.00 (coperto incluso)

## Menu vegetariano

**Chisciöi della tradizione valtellinese**  
su letto di insalata dell'orto,  
vinaigrette all'aceto balsamico

**Gnocchi di topinambur**  
in diverse consistenze,  
tartufo invernale della Costiera dei Cech

**Lenticchie rosse di montagna**  
stufate con Pra di Russ

**Nettare di mirtilli di bosco con gelato\***  
allo yogurt naturale, panna del caseificio montata

Caffè ed acqua\*\*\*

€ 65.00 (coperto incluso)



**I piatti dei menù non possono essere ordinati singolarmente**



# Dessert

---

## *Le nostre dolcesse*



### **Nettare di mirtilli di bosco con gelato\***

allo yogurt naturale, panna del caseificio montata

€ 12.00

### **Tiramisù con il mascarpone fresco del caseificio**

€ 12.00

### **Budino di ricotta fresca del caseificio e pane**

con amarene profumate alla grappa bianca di Chiavennasca

€ 12.00

### **Tartelletta casereccia**

con farina di nocciole tostate, crema di marroni\*,  
panna montata fresca e scaglie di cioccolato

€ 12.00

### **Pannacotta al fieno,**

sorbetto alla mela verde, spugna di cioccolato

€ 12.00

### **Macedonia di frutta invernale**

€ 9.00



# Gelato de La Fiorida

---

Il gelato artigianale, lavorato nel caseificio, è realizzato con latte e panna freschissimi, poche ore dopo la mungitura delle vacche Brune Alpine. Questa filiera corta garantisce un prodotto di alta qualità, ricco di sapore e genuino.

I sorbetti sono preparati con l'acqua di montagna e frutta vera, offrendo un'esperienza di gusto naturale e rinfrescante.

## **Gelato\* al Braulio**

con Bisciola, panna fresca e cioccolato fondente

€ 12.00

## **Coppa di sorbetti\***

€ 7.00

## **Coppa di gelato\***

€ 7.00

---

Acqua naturale/frizzante*** .....	€ 3.00
Caffé Espresso .....	€ 2.50
Decaffeinato .....	€ 2.50
Orzo .....	€ 3.50
Ginseng.....	€ 3.50
Soft drinks .....	€ 5.00
<b>Coperto</b> .....	€ 4.50



## PORTACI A CASA

**Volete gustare le nostre specialità anche a casa?**

A pochi passi dal ristorante, il nostro Staff vi accoglie a La Bottega, dove trovate prodotti naturali realizzati in Azienda. Offriamo latticini e formaggi DOP dai nostri bovini e caprini, salumi nostrani e carni fresche.

Rispettando il benessere animale, vi diamo la possibilità di riscoprire i sapori di un tempo.

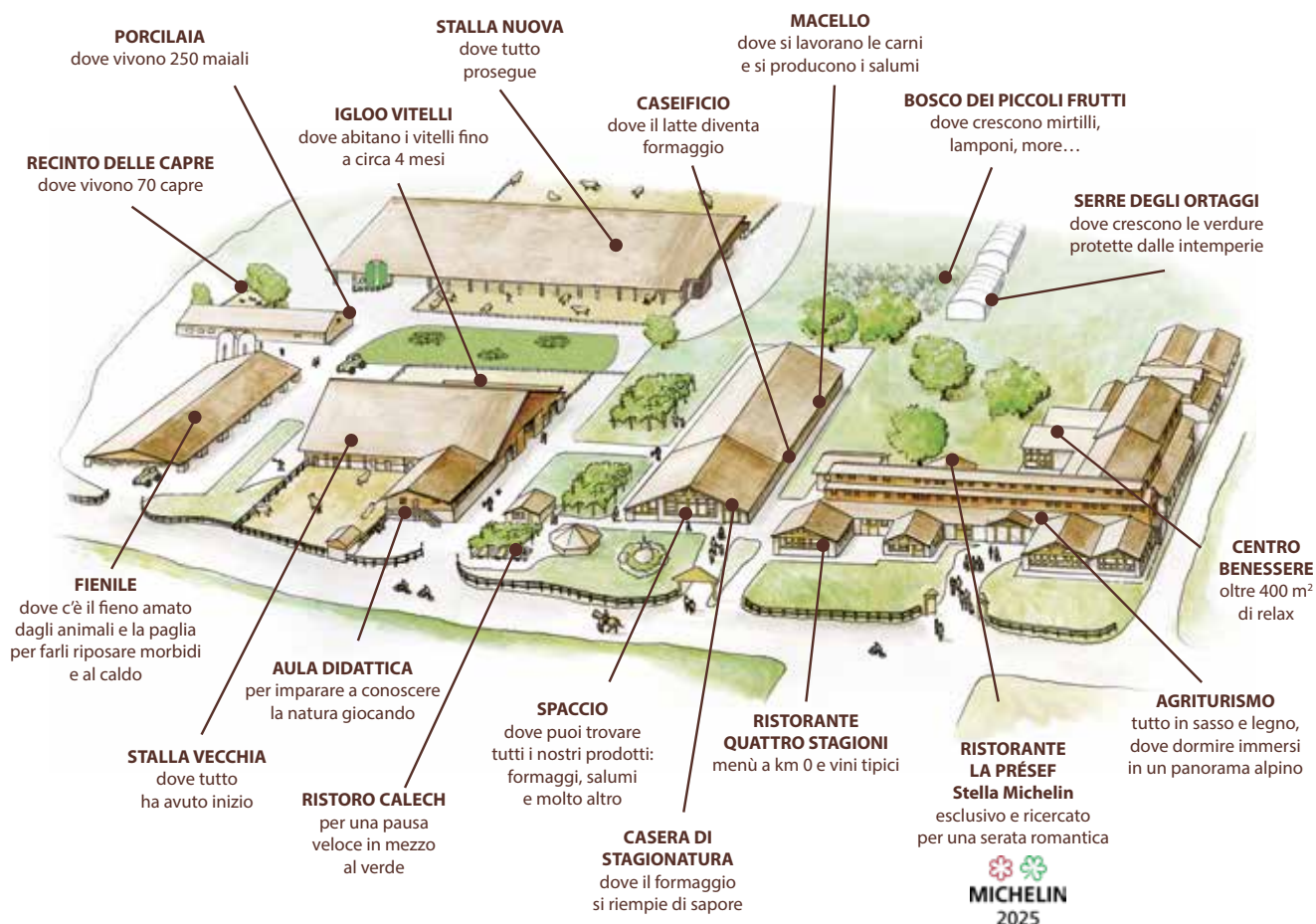
### Cosa produciamo?

Latticini freschi e formaggi valtellinesi con il latte delle nostre Brune Alpine. Delizie fresche e stagionate a base di latte di capre camosciate delle Alpi. Salumi nostrani e carni con le ricette dei nostri nonni.

### Specialità Valtellinesi

Dolci tipici come la bisciola e i biscotti rustici. Farina per polenta macinata a pietra, confetture e miele. Eccellenti vini della viticoltura eroica valtellinese.

## VISITA LA NOSTRA AZIENDA



---

La nostra azienda scrive ogni giorno nuove pagine della sua storia rara, se non unica, sul panorama d'Italia e d'Europa, iniziata dal sogno di valorizzare ed attualizzare gli aspetti emozionali, di gusto e salute propri della tradizione agricola valtellinese attraverso le potenzialità di un'azienda agricola modernamente concepita.

Una struttura turistica immersa nei ritmi della natura votata al benessere e ad esperienze gastronomiche di assoluta qualità grazie alla creatività ed alla filosofia dello *Chef Gianni Tarabini*, profondamente radicata nel bagaglio delle tradizioni, delle storie e delle atmosfere dei suoi luoghi di nascita, tra le Alpi ed il Lago di Como.

