



Unsere Produkte sind der Ausdruck eines Gefühls,
hervorgerufen von der Liebe zur heimischen Umgebung,
vom Respekt vor den Traditionen und vom Wissen der Naturkunde.

Opfer und Überzeugungen wirken sich auf
gesunde und natürliche Erzeugnisse aus,
die Ihnen das Beste an Qualität und Geschmack garantieren wollen.

Diesen Wert beschreibt man nicht, man nimmt ihn wahr.

Plinio Vanini und familie



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Gerichte
verkörpern die Veltliner Tradition, aufgewertet durch
die besten Produkte unseres landwirtschaftlichen Betriebes.



Für Informationen über Gerichte, die Lebensmittel enthalten, die Allergien auslösen können,
fragen Sie unser Personal, das gerne den Allergenblog vorzeigt.

* Zur Garantie gehobener Hygiene- und Gesundheitsstandards können diese Produkte
bis -18 Grad C eingefroren oder tief gefroren werden.

** Zur Garantie gehobener Hygiene- und Gesundheitsstandards sind diese Produkte
bei -18 Grad C aufbewahrt oder tief gefroren.

*** Aufbereitetes stilles Wasser und Sprudel (gesetzliche Regelung 23. Juni 2003,
Nr. 181, Art. 13 über offene Produkte)

Vorpeisen



„Chisciöi“ (kleine Buchweizenpfannkuchen)

nach Veltliner Tradition an Salat
aus unserem Gemüsegarten, Apfeldressing
€ 18.00

Selezione di salumi

Ausgewählte Wurst- und Schinken- Spezialitäten der Fiorida
mit knusprigem Kissen aus Mehlen vom Mühlstein
€ 17.50

Tartare di Salmerino

Tartar vom Saibling* aus der Fischzucht „Malenca“
in 1500 m Höhe über NN, Sellerieextrakt und Veltliner Apfel
€ 19.50

Lumache

Schnecken* in Butter mit Petersilie,
milder Himbeeressig, Lorbeerpulver, Streusel aus Roggenmehl
des landwirtschaftlichen Betriebs Il Granè
€ 19.00

Millefoglie di zucca

Komposition feiner Kürbisscheiben,
mit Spitzkohl steifgeschlagenes Eigelb, Rosmarinöl, Caprino-Soße
€ 17.50

Bresaoletta di cervo

Luftgetrocknetes und gesalzenes Fleisch vom einheimischen Hirsch,
in Öl eingelegte Steinpilze und Latteria-Käsesplitter
€ 21.00

Tagliere di salumi

Vesperbrett (für 2 Personen) mit Wurst- und Schinkenspezialitäten
und rustikalen Konserven der Fiorida
€ 32.00

Der Gemüsegarten

Insalata invernale

Wintersalat, knuspriges Hähnchen, Jughurtsoße mit Kräutern
aromatisiert, Zichorien-Sprossen, Rosmarin-Rostbrotwürfel
€ 16.50

Die Passion nimmt form an

Kleine Auswahl

mit Frisch- und Hartkäsesorten,
als Beilage Obstkonfitüre und Honig
€ 18.00

Große Auswahl

mit Frisch- und Hartkäsesorten,
als Beilage Obstkonfitüre und Honig
€ 25.00



Die Milch unserer Kühe, täglich frisch verarbeitet von unseren Käsern Sergio und Bruno, verwandelt sich in köstliche Gaumenfreuden.
Eine Geschmackssinfonie, die Körper und Seele verwöhnt.
Die Gewissheit reiner Natur auf dem Teller.



Wir züchten ausschließlich Bruna Alpina-Kühe, deren Besonderheiten die Biodiversität schützen und erhöhen den Proteinanteil der Milch erhöhen. disolabruna® handgefertigte Produkte zählen zu den besten Protagonisten des Geschmacks.



LOGO BERGGEBIET – Das ethische Projekt “Berggebiet des Veltlins“, begonnen im Jahr 2017, hat sich die wirtschaftliche Aufwertung der Landarbeit und des Handwerks zum Ziel gesetzt, die oberhalb von 700 m Höhe ausgeführt werden. D.h. die Almwiesen weiter zu bewirtschaften, dem Verbraucher die Gelegenheit zu geben, eine ethische und bewusste Wahl zu Gunsten der Produkte aus dem Berggebiet zu treffen und zur Erhaltung dessen Integrität.

Unsere Käseerei

Die gereiften Käsesorten



VALTELLINA CASERA DOP "084" Ausgangsprodukt: teilweise entrahmte und pasteurisierte Milch DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung). Der Veltliner Casera ist das typische Produkt der Veltliner Tradition, unentbehrlich bei der Zubereitung der Pizzoccheri (Nudeln aus Buchweizenmehl). Kuriosität: periodische Proben ergeben eine Geschmacksintensivierung mit zunehmender Reife.

VALTELLINA CASERA DOP "084" – Reifezeit 70-179 Tage

VALTELLINA CASERA DOP "084" – Reifezeit 180-299 Tage

VALTELLINA CASERA DOP "084" – Reifezeit mehr als 300 Tage

BITTO DOP Ausgangsprodukt: nicht pasteurisierte Vollmilch mit 10% Ziegenmilch. Ausschließlich auf den Almen von Juni bis September hergestellter Hartkäse, der für mindestens 70 Tage zum Reifen in den Käseereien des Tals gelagert und nachträglich vom Konsortium CTCB gekennzeichnet wird.



PRIMIZIA Ausgangsprodukt: pasteurisierte Vollmilch. Halb garer Käse mit Reifezeit von 25/35 Tagen. Eine der mildesten Käsesorten unserer Herstellung, besonders bei Kindern beliebt.

FRISA ALPINO Ausgangsprodukt: pasteurisierte Vollmilch mit 20% Ziegenmilch. Halb garer Käse mit einer Reifezeit von mindestens 40 Tagen, nach 90 Tagen ist er ausgereift. Der kräftige Geschmack der Ziegenmilch gibt ihm die besondere Note.



LATTERIA DI MELLAROLO Ausgangsprodukt: rohe Vollmilch. Ein Käse wie früher gefertigt, der Teil unseres angebotenen Sortiments geworden ist. Entschieden und intensiv im Geschmack, geeignet zum Verzehr wie auch als Zutat in der Küche.

In Schichten gezogener Käse



MOZZARELLA Ausgangsprodukt: pasteurisierte Vollmilch. Per Hand oder maschinell in Schichten gezogener Käse. Mild und karamellisiert im Geschmack eignet er sich vorzüglich für erfrischende Gerichte im Sommer und vermittelt Kuscheleinheiten in der kalten Jahreszeit.



BURRATA Ausgangsprodukt: pasteurisierte Milch. Bestehend aus einer Hülle aus Mozzarella, gefüllt mit Stracciatella aus unserer Sahne. Intensiver und karamellierter Geschmack.

Frischkäse



CREMA DI LATTE Ausgangsprodukt: pasteurisierte Vollmilch. Frischer Käse, der nur nach 24 Stunden abgepackt wird. Geeignet als Brotaufstrich. Der Geschmack erinnert stark an den unserer Milch.

CAPRINO VACCINO o DI CAPRA Ausgangsprodukt: pasteurisierte Kuh- oder Ziegenvollmilch. Hergestellt aus Ziegenmilch von November bis März, für den Rest des Jahres aus Kuhmilch. Reifeprozess mindestens 48 Stunden.

RICOTTA DI VACCA o DI CAPRA Ausgangsprodukt: Molke. Milchprodukt delikaten Geschmacks, hat eine Reifezeit von 2 Stunden bis 1 Monat.

Erste Cränge



Hausgemachte Veltliner Pizzoccheri (dunkle Nudeln)

aus Buchweizenmehl vom Mühlstein, hausgemacht,
mit duftenden Kräutern abgeschmälzt und mit Casera DOP Käse

„Register 084“ gefertigt aus der Milch
der braunrassigen Kühe unserer Züchtung

€ 19.00



Pizzoccheri entstehen aus hochwertigen Zutaten und handwerklichem Können. Wir verwenden Buchweizenmehl aus Valtellina, das von Andrea Pelacchi, einem jungen Bauern aus Valtellina, der Buchweizen in Teglio und Piateda anbaut, auf Stein gemahlen wird.

Jeden Tag kneten und rollen unsere Köche den Teig von Hand aus und sorgen so für die frischeste Pasta dank der täglichen Zubereitung. Dieser handwerkliche Prozess bewahrt nicht nur den authentischen Geschmack, sondern verleiht jedem Gericht auch Sorgfalt und Menschlichkeit. Der Valtellina Casera DOP Casello 084, der in unserer Käserei aus der Milch der braunen Alpenkühe hergestellt wird, ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Pizzoccheri. Dieser Käse, zusammen mit der frischen Butter, die von unseren Käsern hergestellt wird, verleiht einen einzigartigen und reichen Geschmack. Saisonales Gemüse, das in unseren Gärten angebaut wird, vervollständigt das Gericht und sorgt für Frische und Qualität in jedem Bissen.

Die Wahl von Pizzoccheri bedeutet, die landwirtschaftliche Lebensmittelkette von Valtellina zu unterstützen und die kulinarischen Traditionen unseres Landes zu schätzen. Jedes Gericht bringt den authentischen Geschmack unseres Territoriums auf Ihren Teller, ein Ergebnis von Leidenschaft und Hingabe für Qualität und Authentizität.

Gnocchi

Topinambur-Klößchen verschiedener Konsistenzen,
Wintertrüffel vom Südhang unseres Tals

€ 19.00

Risotto

mit Delica-Kürbis aus unserem Gewächshaus,
Amaretti, Balsamico-Essig und reifem Ziegenkäse

€ 19.00

Spaghettoni

Dicke Spaghetti der Marke Mancini
mit Artischocken-Creme, Grünkohl, knusprigem Speck

€ 19.00

Tortelli

Nudelteig mit bitterer Schokolade*, gefüllt mit Wildschmorbraten,
seiner Bratensoße und Krokant vom Knollensellerie

€ 22.00

Die Suppe des Landwirts

Crema di castagne

geräucherte Kastaniencremesuppe und Steinpilze

€ 15.00

Zuppa di legumi

Hülsenfrüchtesuppe mit knackiger Bresaola
(luftgetrocknetes, gesalzenes Rindfleisch)

€ 15.00

Pizzoccheri ohne Gluten*

mit duftenden Kräutern abgeschmälzt, mit Casera DOP Käse „Register 084“,
gefertigt aus der Milch der braunrassigen Kühe unserer Züchtung

€ 20.00

Pasta di mais*

Glutenfreie Maisnudeln* mit Blauschimmelkäse-Creme und Walnüssen

€ 18.50

La Lasagnetta / Kleine Lasagne**

€ 17.50

Hauptgerichte



Maialino da latte*

Spanferkel* in zwei Varianten: weich mit Tarozknödel /
knackig mit Kartoffeln vom heißen Stein

€ 30.00

Costolette di cervo

Hirschkoteletts*, mit Wacholder- beeren mariniert und gegrillt,
Haselnusskartoffeln, in Rotwein eingelegte Zwiebelchen

€ 33.00

Involtino

Kalbsroulade, gefüllt mit Schwarzkohl und Pra di Russ
(Weichkäse), geschmorte rote Linsen

€ 31.00

Il Bollito misto

Gemischtes Siedfleisch mit Wintergemüse
aus unserem Garten und Senfrüchten

€ 28.00

Lucioperca,

Zander* aus dem Comer See in knuspriger Kruste,
frischer Winterspinat gedünstet mit Zitrone

€ 30.00

Der Chefkoch Empfiehlt

Filetto di manzo

Rinderfilet garniert mit Speck,
knackige Artischocken und Rosenkoh

€ 75.00

(für zwei Personen)



Traditions Menü

Auswahl an Wurst- und Schinkenspezialitäten der Fiorida

Kleine Fiorida-Käseauswahl

Veltliner Pizzoccheri aus Buchweizenmehl vom Mühlstein, hausgemacht, mit duftenden Kräutern abgeschmälzt und mit Casera-DOP-Käse, gefertigt aus der Milch unserer Kühe

Schweinsrippchen* in Legnone-Bier gegart mit traditionell zubereiteter Polenta

Waldheidelbeernektar mit Joghurteis*, Schlagsahne aus unserer Molkerei

Kaffee Espresso und Wasser***
€ 65.00 (Gedeck inbegriffen)

Vegetarisches Menü

„Chisciöi“ (kleine Buchweizenpfannkuchen) nach Veltliner Tradition an Salat aus unserem Gemüsegarten, Balsamico-Dressing

Gnocchi Topinambur-Klößchen verschiedener Konsistenzen, Wintertrüffel vom Südhang unseres Tals

Geschmorte rote Linsen mit Pra de Russ (Weichkäse)

Waldheidelbeernektar mit Joghurteis*, Schlagsahne aus unserer Molkerei

Kaffee Espresso und Wasser***
€ 65.00 (Gedeck inbegriffen)



Die Gerichte der Menüs sind nicht einzeln bestellbar.

Nachspeisen



Nettare di mirtilli

Waldheidelbeernektar mit Joghurteis*
und Schlagsahne aus unserer Molkerei

€ 12.00

Unser Tiramisù mit frischem Mascarpone aus unserer Molkerei

€ 12.00

Budino

Frischer Ricotta-Pudding aus unserer Käserei mit Brot
und Sauerkirschen, verfeinert mit Chiavennasca-Weißgrappa

€ 12.00

Tartelletta

Hausgemachtes Törtchen mit Mehl gerösteter Haselnüsse,
Maronencreme*, frische Schlagsahne und Schokoladensplitter

€ 12.00

Pannacotta

auf Heu, Grüner-Apfelsorbet, Schokoladenschaum

€ 12.00

Macedonia

Obstsalat aus winterlichen Früchten

€ 9.00



In der Fiorida gefertigtes Speiseeis

Das handwerklich hergestellte Gelato, das in unserer Käserei produziert wird, wird mit der frischesten Milch und Sahne hergestellt, nur wenige Stunden nach dem Melken unserer braunen Alpenkühe. Diese kurze Lieferkette garantiert ein hochwertiges Produkt, reich an Geschmack und Authentizität. Die Sorbets werden mit Bergwasser und echtem Obst zubereitet und bieten ein natürlich erfrischendes und köstliches Geschmackserlebnis.

Braulio Eis* mit Bisciola

Feigen-Nuss-Rosinen-Kuchen),
frischer Sahne und bitterer Schokolade
€ 12.00

Coppa di sorbetti*

Sorbetbecher* aus eigener Fertigung
€ 7.00

Coppa di gelato*

Eisbecher* aus eigener Fertigung
€ 7.00

Stilles/kohlensäurehaltiges Wasser***	€ 3.00
Espresso	€ 2.50
Kaffeinfreier Kaffee	€ 2.50
Malzkaffee	€ 3.50
Ginseng.....	€ 3.50
Alkoholfreie Getränke	€ 5.00
Gedeck	€ 4.50



NIMM UNS MIT NACH HAUSE

Möchten Sie unsere Spezialitäten auch zu Hause genießen?

Nur wenige Schritte vom Restaurant entfernt, empfängt Sie unser Personal in La Bottega, wo Sie natürliche Produkte aus der eigenen Herstellung finden. Wir bieten Molkereiprodukte und DOP-Käse von unseren Kühen und Ziegen, lokale Wurstwaren und frisches Fleisch an. Unter Achtung des Tierwohls geben wir Ihnen die Möglichkeit, die Aromen der Vergangenheit wiederzuentdecken.

Was produzieren wir?

FrISCHE Milchprodukte und Käsespezialitäten aus dem Veltlin, hergestellt mit der Milch unserer Braunen Alpenkühe.

FrISCHE und gereifte Delikatessen aus der Milch unserer Alpenziegen.

Lokale Wurstwaren und frisches Fleisch, hergestellt nach den Rezepten unserer Großeltern.

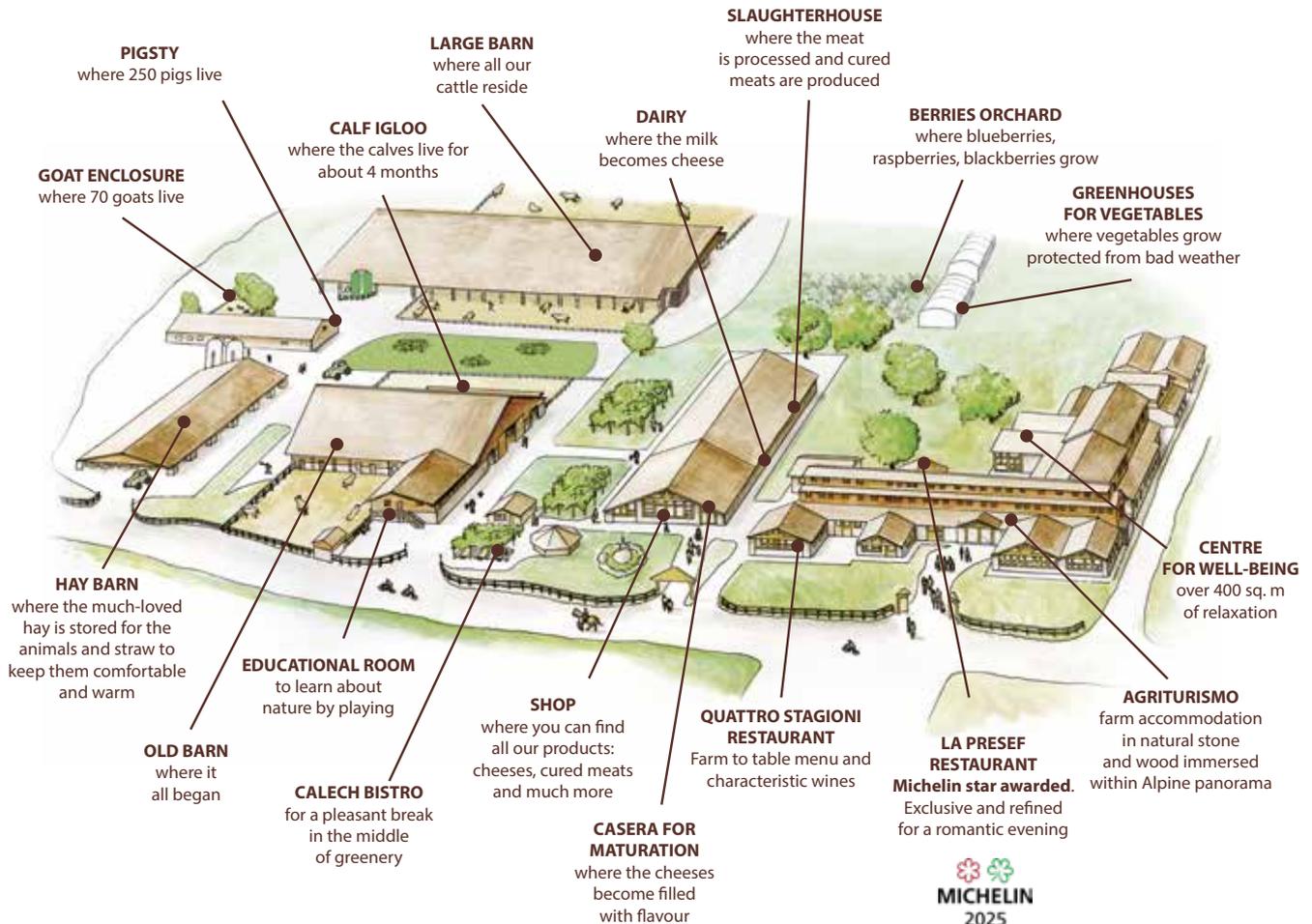
Veltliner Spezialitäten

Typische Süßigkeiten wie Bisciola und rustikale Kekse.

Stein gemahlenes Polentamehl, Konfitüren und Honig.

Ausgezeichnete Weine aus dem heroischen Weinbau des Veltlins.

BESUCHE UNSERE FARM



Unser Unternehmen schreibt jeden Tag neue Seiten seiner seltenen,
wenn nicht sogar einmaligen Geschichte in der italienischen und
europäischen Szene, angefangen mit dem Traum, die emotionalen,
geschmacklichen und gesundheitlichen Aspekte
der landwirtschaftlichen Tradition des Veltlins
durch sein Potential zu verbessern und zu verwirklichen
eines modern gestalteten Bauernhofes.

Eine touristische Struktur in den Rhythmen der Natur, gewidmet
Wellness und gastronomischen Erfahrungen von höchster Qualität
dank der Kreativität und Philosophie des
Chef Gianni Tarabini, tief im Gepäck der Traditionen,
Geschichten und Atmosphären seiner Geburtsorte verwurzelt,
unter den Alpen und des Comer Sees.

