

Gli antipasti

...*“Cominciamo bene“* (min 4 persone)

Grande Vassoio con Aragosta alla griglia Gr.500 ca, Gamberoni giganti, spiedini di calamari spiedini di gamberi, insalata di polipo con patate, Salmone affumicato e Pesce Spada Marinato

Trittico Portofino: spada marinato al pompelmo rosa, carpaccio di piovra, salmone affumicato

Sword-fish preserved in grapefruit, thinly sliced polyp, smoked salmon

Portofino Triptychon: mariniertes Schwertfisch mit dem Rosèpampelmuse Geschmack, Krake in "Carpaccio", Raucherlachs

Antipasto Tropicale con gamberi, mango

e salsa rosa

Tropical starter with shrimp, mango and hot cream

Shrimp mit mango und cream

Polipo tiepido con fantasia di patate, carote, zucchine

Lukewarm polyp with vegetables (potatoes, marrows, carrots)

Lauwarmer Polyp mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini

Antipasto Afrodite: pesce spada marinato al pompelmo rosa e basilico con frutto della passione

Afrodite starter: sword fish marinated in pink grapefruit and basil with passion fruit

Afrodite Vorspeise: mariniertes Schwertfisch mit dem Rosèpampelmuse Geschmack und basilikum mit der Passionfrucht

Sciat della Valtellina

Sciat from Valtellina

Sciat aus Veltlin

Rosa di affettati misti e formaggio d'alpe

(brisaola della valchiavenna, fiocco valtellina, salame nostrano, formaggio casera alpe Tartano dop)

Rose of mixed deli meats and cheese

Rose von gemischten Aufschnitt mit / äse

“Brisaola” della Valchiavenna

Pepata di cozze

I risotti

(min. 2 persone)

(At least 2 persons)

(Mindestens 2 Personen)

Risotto al pesce persico croccante del Lario

Risotto with Lario crisp perch

Risotto mit Lario knusperigen flussbarschen Fisch

Riso "Dei Laghèe" con pesce persico

riso bianco scolato con burro fuso e filettini di persico

Riso with Lario crisp perch

Riso mit Lario knusperigen flussbarschen Fisch

Risotto mantecato al Taleggio con pere cotte al vino rosso

Creamy risotto with Taleggio cheese and pears stewed in red wine

Risotto mit glatt vernührt Taleggio (weicher Frischkäse) mit gedünsteten Birnen mit rotem Wein Geschmack

Risotto Bitto e bresaola

Risotto with Bitto cheese and dried salt beef

Risotto mit "Bitto" käse und "Bresaola" (Gesalzenes luftgetrocknetes Rindfleisch aus Veltlin)

Risotto con fiori di zucca e asparagi

Risotto with courgette flowers and asparagus

Risotto mit Kürbisblüte und Spargel

Risotto ai frutti di mare

Risotto with seafood

Risotto mit Meeresfrüchten

Risotto champagne e fragole

Risotto with champagne and strawberries

Risotto mit Champagne und Erdbeeren

Risotto ai funghi porcini

Risotto with porcini mushrooms

Risotto mit Steinpilze

Piatti unici

Piatto unico del Contadino

Sciat della valtellina, pappardelle ai porcini, hamburger di angus e papate fritte

sciat from Valtellina, Broad pasta ribbons Homemade with porcini mushrooms, amburger

Sciat aus Veltlin, Bandnudelart Hausgemachte mit Steinpilze, amburger

Piatto del Pescatore

Spada marinato, tagliolini al salmone, rombo in pasta kataifi patate fritte

Sword-fish preserved in grapefruit, Thin noodles homemade with salmon, rombo in pasta kataifi, french fries

marinierter Schwertfisch mit dem Rosèpampelmuse Geschmack rombo in pasta kataifi von paniertes Fische

Specialità con Aragosta e Gamberoni

Spaghetti fatti in casa con Aragosta gr.500 ca

spaghetti homemade with lobster
spaghetti Hausgemachte mit lobster

Spaghetti fatti in casa con Aragosta gr. 300 ca

spaghetti homemade with lobster
spaghetti Hausgemachte mit lobster

Spaghetti fatti in casa con Aragostella e Gamberoni giganti

spaghetti homemade with large shrimps and lobster
spaghetti Hausgemachte mit Größe Krebs und lobster

Spaghetti fatti in casa con gamberoni giganti

spaghetti homemade with large shrimps
spaghetti Hausgemachte mit Größe Krebs

Risotto con Aragostella e Gamberoni (min 2 persone)

Risotto with large shrimps and lobster
Risotto mit Größe Krebs und lobster

I primi piatti

Tagliatelle al nero di seppia fatte in casa

con crema di asparagi e scampi

Sepia fine noodles Homemade with creamed asparagus and scampi
Sepia Schmale Bandnudeln Hausgemachte mit Spargel und Scampi Krem

Tagliolini fatti in casa al salmone

Thin noodles homemade with salmon
Dünne Nudeln Hausgemachte mit salmon

Spaghetti fatti in casa alle vongole veraci

spaghetti homemade with mussels
Spaghetti Hausgemachte mit miesmuscheln

*Ravioloni fatti a mano al nero di seppia ripieni
di salmone e ricotta, con basilico e pomodorini concassé*

*Big housemade sepia raviolo stuffed with salmon and ricotta cheese,
with small concassé tomatoes and basil*
*Große handgemachten Sepia Ravioli mit Lachs und "Ricotta"füllung (aus Molke hergestellter
quarkähnlicher Frischkäse) mit Basilikum und kleine Tomaten*

Pappardelle fatte in casa ai funghi porcini

Broad pasta ribbons Homemade with porcini mushrooms
Bandnudelart Hausgemachte mit Steinpilze

*Pizzocheri della Valtellina fatti in casa (min 2 persone)
cad.*

Homemade Pizzocheri della Valtellina
Hausgemacht Pizzocheri della Valtellina

**Per tutti i nostri primi piatti utilizziamo solo pasta fresca prodotta direttamente da noi.
All our first courses are cooked with fresh handmade pasta.**

Alle unsere erste Gänger sind mit frischenudeln gemacht.

I secondi piatti

Lavarello spinato dorato profumato all'aneto

Golden boned dill-scented lake white fish
Goldfarbiger entgräteten weissen Seefisch mit "Aneto"aroma

Gamberoni alla griglia

con tortino di patate e spinaci e verdure di stagione
Large shrimps in hot sauce, with scalloped potatoes and spinach and vegetables
Größe Krebs mit scharfSauce mit überbackene kartoffeln und spinat und Gemüse der Jahreszeit

Trancio di spada alla griglia

con vellutata di rucola e arancio di Sicilia
Swordfish with salad and orange fruite from Sicily
Schwertfisch mit salad und sizilianischen orangen

Fritto di calamari e verdure mix in pastella

Fried calamari in batter + vegetables
Kalmarfrittiüre im dünnflüssiger Teig + vegetables

Spiedini misti di pesce impanati

(gamberi e calamari) con tortino di patate
Fried Skewer of mixed fish covered with breascrums (lobstrer, squid) with potatoes cake
Gemischtes Spießchen von paniertes Fische (Krebs, Kalmars) mit oleine Kartoffelntorte

Padellata mista di pesce e crostacei:

salmone, orata, capasanta gratinata,
spiedini di calamari e gamberi, gamberoni
Assorted pan with fishes and shellfish: salmon, skewer of big lobster, gilthead, sword fish, calamari
Gemischte Fisch und Krustazee Pfanne: Lachs, Goldbrasse, Schwertfisch, Kalmars, großes Krebs Spießchen

Filetto di Rombo in pasta Kataifi

Fillet of Turbot in pasta Kataifi
Filet vom Steinbutt in Pasta Kataifi

Costata di Angus con patate al forno

Peso circa gr. 500
Grilled chop on the bone with potatoes - weight about gr. 500
Gegrilltes Rumpsteak mit Bein mit kartoffeln- gewicht von ca. gr. 500

Costata di Angus con patate al forno

Peso circa gr. 300
Grilled chop on the bone with potatoes - weight about gr. 300
Gegrilltes Rumpsteak mit Bein mit kartoffeln- gewicht von ca. gr. 300

Tagliata di Angus al rosmarino

e scaglie di grana con forarina
Thinly sliced grilled beef with rosemary and sliver of cheese and focaccia
Gebratenes in dünne Scheiben geschnittenes Rindfleisch mit / 1 und Gewürzen
mit Rosmarinaroma und pamesanscheiben und focaccia

Filetto di manzo ai tre pepi o con crema di porcini

Fillet of beef in three peppers sauce or in porcini mushrooms sauce
Dreipeffer RindfleischFilet or mit Steinpilze Sahne

Costolette di agnello in crosta di pistacchio

Lamb chops crusted with pistachios
Lammkoteletts verkrustet mit pistazien

La freschezza del nostro pescato dipende dall'umore del mare, in mancanza di pesce fresco saranno utilizzati prodotti surgelati di alta qualità **COPERTO: Euro 2.50**

Le Insalatone

Insalata Valtellina:

*insalata di stagione, Casera D.O.P,
bresaola delle nostre valli, funghi porcini*

Seasonal salad, casera cheese, local bresaola, pore mushrooms

Veltliner Salat: Salat der Jahreszeit, Casera Käse, unsere Talen "Bresaola" (gesalzene luftgetrocknetes Rindfleisch aus Veltlin), Steinpilze

Insalatona Nizzarda :

insalata di stagione, tonno, uova, fagiolini, mais, olive, fagioli

Seasonal salad, tuna, eggs, french beans, maize, olives, beans

Nizzaer Salat: Salat der Jahreszeit, Tunafisch, Ei, kleine Bohnen, schwarzen Oliven, Mais, Bohnen

Insalata Primavera :

*insalata di stagione, pollo, fagiolini,
mozzarelline di bufala, mais, fagioli*

Seasonal salad, chicken, french beans, buffalo-mozzarella cheese, maize, beans

Frühlinger Salat: Salat der Jahreszeit, Hähnchen, kleine Bohnen, kleine Bufala mozzarella, Mais, Bohnen

Insalata Mediterranea:

*soncino, code di gamberi ed anelli di totano tiepidi,
olive taggiasche, giulienes di verdure e pomodorini*

Seasonal salad, warm prawn's tails and squids, olives, giulienes vegetables, tomatoes

Mittelmeerer Salat: "Soncino" Salat, lauwarmer Schwanz des Krebs und Pfeilkalmarring, Schwarzen Oliven, gekochte und geschnittene Gemüse und kleine Tomaten

Insalata Caprese:

pomodori, basilico, mozzarella di bufala e olive taggiasche

Tomatoes, basil, buffalo-mozzarella cheese and olives

Caprese Salat: Salat aus Tomaten, Oliven, Bufala mozzarella, basilikum und schwarzen Oliven

I piatti per i bambini

Pennette panna e prosciutto baby

Penne with cream and cooked ham

Mittellange röhrenförmige Nudeln mit Sahne und gekochtem Schinken

Penne al pomodoro baby

Penne with tomato sauce

Mittellange röhrenförmige Nudeln mit Tomatensauce

Milanese di pollo

con contorno di patatine fritte

Milanese chicken's breast with fried potatoes

Mailänder Schnitzel mit Pommes Frites

Hamburger di Angus con insalata pomodori e patate fritte

Angus burger with tomato salad and fried potatoes

Angus Burger mit Tomaten-Salat und Bratkartoffeln

I Contorni

Patate al forno – Baked potatoes/ Im Ofene gebackene Kartoffeln

Patate fritte – Fried potatoes/ Pommes frites

Patate lesse prezzemolate – Boiled potatoes with parsley/
Gekocht kartoffeln mit Petersilie

Spinaci al vapore – Boiled spinach/ gekocht Spinat

Verdure di stagione al vapore – Seasonal boiled vegetables/

Gemüse der Jahreszeit

Insalata mista – Mixed salad/ Gemischte Salat

Zucchine alla griglia – grilled zucchini/ gegrillte zucchini

I Formaggi

Bis di latteria con mostarda alle cipolle rosse

Latteria cheese with red onion moustard

Latteria Käse mit roten Zwiebeln "Mostarda" (in senssirup eingelegte Früchte)

Taleggio di grotta della Valsassina

con noci e mostarda alle pere

Taleggio cheese from Valsassina with walnuts and pear moustard

Taleggio Käse (weicher FrischKäse) aus Valsassina mit Nüsse und birne "Mostarda"

Bitto DOP di Valtellina con miele nostrano

Bitto cheese from Valtellina with local chestnut honey

Bitto Käse aus Veltlin mit heimischen Kastanienbaum honig

Bitto DOP di Valtellina invecchiato 10 anni

con miele nostrano

Bitto cheese from Valtellina 10 y.o. with local chestnut honey

Bitto Käse aus Veltlin 10 y.mit heimischen Kastanienbaum honig

Piatto misto di formaggi con mostarda alle cipolle rosse

Bitto della valtellina, taleggio della valsassina, latteria giovane, grana

Latteria, bitto, taleggio, grana cheese with red onion moustard

Latteria, bitto, taleggio, grana Käse mit roten Zwiebeln "Mostarda" (in senfsirup eingelegte Früchte)

I dolci al cucchiaino

Panna cotta con salsa al mou

*Panna cotta in soft mou sause
Art Sahnepudding mit mou Sauce*

Panna cotta con salsa ai frutti di bosco

*Panna cotta in soft sause fruit of the forest
Art Sahnepudding mit fruchte des waldes Sauce*

Barchetta d'ananas nature con gelato

*Natural pineapple with ice cream
Natürliches Ananas mit Eis*

Meringata al cioccolato

*Meringue cake in chocolate cream
Schokolade Baisertorte*

Sfogliatina di mele caramellate con gelato alla panna

*Puff-pastry candied apple cake with vanilla ice cream
Karamellisieren Apfel Blättchen mit Vanille Eis*

Tortino di cioccolato tiepido alla salsa di fragole

*Warm chocolate-pie in strawberry sauce
Lauwarmer Schokoladen Auflauf mit Erdbeeren Sauce*

Torta di cioccolato e pere fatta in casa

*chocolate and pears-pie
Lauwarmer Schokoladen unt birnen Auflauf*

Gelato al fiordilatte con lamponi caldi

*Plain ice cream with hot raspberries
Vanilla Eis mit warmer Himbeere*

Tirami - tirami - su

"Sciat" al cioccolato

Semifreddo agli amaretti

*Macaroon soft ice cream
Mandelgebäck Halbgefrorene*

Golosità di castagne con gelato

*ice cream with chestnuts
eis mit kastanien*

Sorbetto al limone

Sorbetto al limone e vodka

Sorbetto al Braulio



LO CHEF PROPONE:

-

***SPAGHETTI FATTI IN CASA
CON ARAGOSTELLA DI 300 GR. ca.***

-

***MILLEFOGLIE CON FUNGHI FRESCHI
DEI NOSTRI BOSCHI***

Grigliata mista di carne:

**filetto di vitello, costine, roastbeef, salsicetta,
petto di pollo ed aletta di pollo alla messicana**

**Mixed meat grill: fillet of veal, costine, roastbeef, sausage, white meat, mexican chicken winglet
Gemischtes gegrillten Fleisch: Kalbfleisches Filet, Schweine"costine", Roastbeef,
kleine Bratwurst, Hühnerbrust und mexikanisches Hühnerflügelchen**