

## Tradizione



Fotografo: *Roberto Moiola* 

### Filosofia di Cucina

La mia visione di cucina è legata al luogo in cui vivo e lavoro.  
La tradizione mi aiuta ad accogliere gli ospiti con i profumi della Valtellina.

Impasti-Amo sempre

cit. *Ivan Sutti*

## Menu Degustazione Valtellinese

- Sfoglia di Reggiano, bresaola punta d'anca artigianale, rucola fresca
  - Sciatt su misticanza
  - Pizzoccheri della tradizione
  - Degustazione di formaggi
    - Dessert

€ 30,- a persona  
bevande escluse

Il menu verrà servito integralmente per un minimo di 2 persone e non può subire variazioni.

## Piatti alla carta

- Sciatt su misticanza..... € 10,-
- Misto di salumi con Bitto 2018  
e giardiniera di Morgan (consigliato per 2 persone)..... € 16,-
- Pizzoccheri alla valtellinese..... € 10,-
- Tagliata di manzo al burro e rosmarino con patate al forno..... € 18,5
- Degustazione di Formaggi Valtellinesi di più annate..... € 13,-
- Orologio di Formaggi locali e nazionali di diverse stagionature.... € 10,-
- Bitto d'Alpe Bomino Vaga ultima annata disponibile 2018..... € 4,5
- Latteria di paese giovane..... € 3,5
- Latteria di paese latte crudo stagionato..... € 4,5
- Ricotta fresca di paese o d'alpeggio a seconda delle disponibilità.. € 4,-

Tutti i formaggi verranno accompagnati da miele o composte di frutta.

Possibilità di abbinare vini al bicchiere a tutti i formaggi. Richiedere la lista al personale di sala.