

Lo chef **Marco Livio**, vi aspetta al ristorante dalle 12.30 alle 14.00 e dalle 19.30 alle 22.00
The chef **Marco Livio** will serve you a typical local meal

IN CANTINA: SALUMI E PROSECCO - FORMAGGI E SFURSAT

IN THE CELLAR YOU MAY HAVE: SALAMI WITH PROSECCO OR LOCAL CHEESE WITH SFURSAT



Per aprire Starters

Il prosciutto d'oca, con crostino di patè
Goose ham with patè

Lo sformatino caldo di patate e funghi porcini con slinzega della Valchiavenna
Souffle of potatoes and mushrooms, with dry beef

Gli involtini di melanzana, con provola affumicata e pomodoro
Eggplant roulade with smoked cheese and tomatoes

Il tagliere di salumi nostrani valtellinesi
Mixed local salami platter dish

Il culatello di cervo cotto al forno, con mostarda di zucca
Hot ham of deer

Il tortino di polenta con sugo di cipolla e salsiccia
Sausage and onion with polenta

Per continuare First courses

Il risotto con zucca gialla e scaglie di grana
Rice with pumpkin and grana flake

I malfatti della nonna, con spinaci e ricotta al burro dorato e parmigiano
Gnocchi with ricotta and spinach

I pizzoccheri della Locanda, con verza e casera d'annata
Pizzoccheri (brown pasta) with cabbage, potatoes and cheese

I ravioli di patate e funghi porcini fatti in casa
Home made ravioli filled with potatoes and mushrooms

I taglierini freschi al ragù di fagiano
Taglierini (fresh pasta) with ragù of pheasant

La zuppa di cipolle bionde gratinata
Onion soup

Per terminare Main courses

La tagliata di cervo, con bacche di ginepro, uvette e pinoli
Deer with juniper, raisins and pine-nuts

filetto di capriolo in padella con mirtilli neri e polenta
venison fillet with blueberries sauce and polenta

L' ossobuco di vitello con risotto alla milanese
Ossobuco with milanese rice

La tagliata di "scottona", alle erbe aromatiche con verdure
Grilled beef of "scottona" with aromatic herbes and vegetables

Il filettino di maiale al profumo di tartufo, con polenta
Pork fillet with truffle sauce and polenta

Il piatto della Locanda: polenta, funghi porcini trifolati e uova dorate al burro
Fresh mushrooms (porcini) with polenta and eggs

Il piatto di formaggi valtellinesi con pere, noci, miele e bicchiere di Barolo
Plate of cheese with pears, honey and nuts served with a glass of red wine Barolo