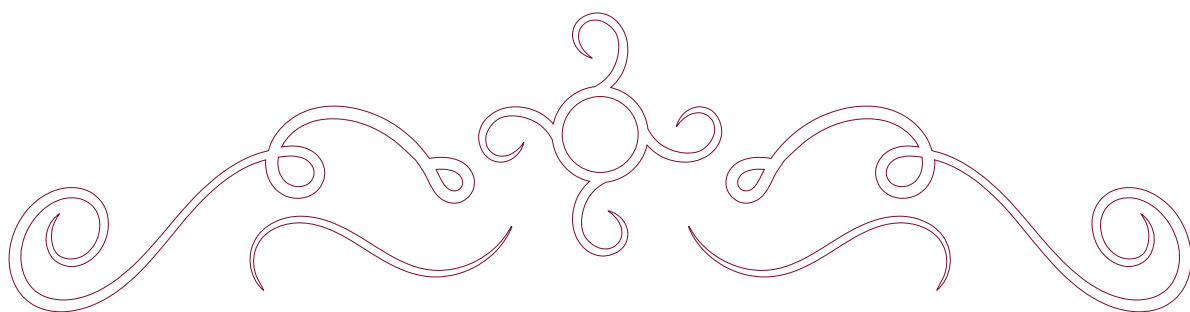




C I B O V I N O V A L T E L L I N A

MENÙ
ESTIVO

La luce dell'estate porta con sé una nuova ricchezza di profumi, colori e sapori. Frutta, ortaggi, erbe aromatiche e ingredienti di stagione diventano il punto di partenza di una cucina che ricerca equilibrio, armonia e autenticità. Un percorso che segue il ritmo della natura e ne valorizza ogni sfumatura.

ANTIPASTI



Antipasto misto

1. 5. 7. 9.

15

sciatt, taroz, bresaola, salamino e giardiniera

Insalata estiva

1. 9.

15

insalata misticanza, gazpacho, melone, anguria, feta,

foglie di pane, erbe e fiori

La nostra parmigiana di melanzane

5.

16

lingotto di melanzana fritta con crema di pomodorino

datterino, pesto di basilico ed emulsione di burrata

Mosaico di trota e salmerino

1. 7. 9.

18

trota salmonata e salmerino con salsa allo yogurt, pane

croccante al basilico e sorbetto alla mela verde e sedano

Fassona piemontese al coltello

1. 3. 7. 8.

18

battuta di fassona piemontese leggermente affumicata con maionese al fieno,

matüsich fondente, pralinato di nocciola e ciabatta al segale

PRIMI



Pizzoccheri Valtellinesi

1. 3. 7.

16

tagliatella rustica al grano saraceno, formaggio, coste,
patate e "sferzata" con aglio

Caramelle

1. 3. 7.

17

pasta ripiena al grano saraceno con ricotta di capra
al limone ed erbe spontanee al burro e salvia

Risotto estivo

5. 7. 8

18

riso carnaroli al pomodoro mantecato con pesto
di basilico e crema al fior di latte

Tagliolini e finferli

1. 3. 7. 12.

18

pasta fresca marmorizzata aglio e prezzemolo
con finferli trifolati

Bottarga e limone

1. 4. 7.

18

linguine di Gragnano con bottarga di tonno e limone

SECONDI



Maiale soffiato

5. 7. 9. 12

25

pancia di maiale soffiata, cremoso di sedano rapa
e peperone, cipolle borettane fondenti e mela

Medaglione di manzo

5. 7. 9. 12

36

cuore di filetto di manzo, patate mantecate al taleggio,
fondo al tartufo e fegato grasso

Merluzzo e zafferano

4. 5. 7. 9. 12.

28

trancio di merluzzo su vellutata di pesce allo zafferano,
fiore di zucca farcito con piccole verdure e
formaggio fresco al profumo di limone e menta

Giardino estivo

1. 3. 7. 9.

22

waffle di ceci con primizie dell'orto

Vitello e tonno a modo nostro

3. 4. 5. 10. 12.

28

girello di vitello tonnato, tataki di tonno e jus di vitello

- -

M E N U D E L L A T R A D I Z I O N E



1. 3. 5. 7. 9. 12.

Un percorso di cinque portate dedicato alla cucina del territorio, nel rispetto delle ricette tramandate e della qualità delle materie prime. Sapori autentici che raccontano la nostra tradizione gastronomica.

Antipasto misto

Caramelle

Pizzoccheri valtellinesi

Maiale soffiato

Limone, fragole e menta



B E V A N D E



Acqua naturale 75cl	3
---------------------	---

Acqua frizzante 75cl	3
----------------------	---

Coca cola	4
-----------	---

Coca cola zero	4
----------------	---

Fanta	4
-------	---

Sprite	4
--------	---

Thè freddo	4
------------	---

birre

TESTA DI MALTO - italian pilsner - Birrificio Legnone 33 cl	7
---	---

JACK IPA - ipa lager - Birrificio Legnone 33 cl	8
---	---

REIT WEISS - birra weiss - Birra Stelvio 50 cl	8
--	---

Per scelta di ospitalità il coperto non è addebitato

MENÙ DEGUSTAZIONE

Sette portate a mano libera



Un percorso di sette portate guidato dalla stagionalità e dalla creatività della cucina.

Un racconto gastronomico costruito attorno alle migliori materie prime del momento.

7 portate a mano libera



ALLERGENI



In ottemperanza al Reg. UE 1169/2011, informiamo la gentile clientela che i piatti proposti possono contenere o entrare in contatto con i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e derivati (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

Per informazioni dettagliate sugli allergeni presenti in ciascun piatto, il personale di sala è a completa disposizione. La nostra cucina presta la massima attenzione, tuttavia non si può escludere la possibile contaminazione crociata.