

# *Baita de l' All*

---

AGRITURISMO

Cari Amici,

Siamo lieti di avervi ospiti nella nostra Baita, in questa cornice favolosa di prati e boschi della Valdidentro dove si conservano ancora le sue tradizioni, dove si diffondono i profumi e gli aromi di una cucina contadina povera ma insospettabilmente raffinata.

Il sentimento del convivio accompagna la nostra famiglia e i nostri amici da sempre, da quando incontrarsi di fronte a un tramonto era il momento più emozionante di ogni giorno.

Così in ogni piatto c'è una storia da raccontare, in ogni ricetta un po' di vita vissuta, in ogni ingrediente il rispetto di una natura che mai dovrà essere contaminata.

E ogni volta che un nostro amico ci confessa di sentirsi a casa, sappiamo che è in quelle parole il senso ultimo di ciò che abbiamo sempre desiderato.

**Famiglia Gurini**

*Perché noi non abbiamo una stella,  
ne abbiamo un milione...*

# *Vivi un'esperienza gustativa tra i sapori di montagna*

## MENU ESPERIENZA DELL'ALL

Un menù che “coglie l'attimo, la sensibilità del momento seguendo la stagionalità, la disponibilità di materie prime d'eccezione.

Questo nasce ogni giorno, la scoperta di nuovi sapori che la montagna ci può dare, una verdura che solo oggi dà il suo meglio, sono un continuo stimolo alla creatività della nostra cucina.

Il **menu Esperienza dell'All** è il manifesto di questo contesto felice che si rinnova con estro e intuizione, creato dopo prove, assaggi e bocciature.

*€70,00 a persona (7 portate)  
escluse le bevande, obbligatorio per tutto il tavolo*

## IL MENU' DELLA TRADIZIONE

Antipasto dalle mani dei nostri beckeir con sciatt

Dal ricettario della nonna

Le crespelle di grano saraceno con funghi porcini.

Per deliziarvi

Semifreddo all'Amaro Braulio di Bormio.

*€29,00 a persona  
escluse le bevande*

## ALL'MENU'

Lingua di vitello su crema di porri e patate, mela croccante e biscotto al grano saraceno.

Tagliolini verdi con funghi porcini su crema di zucca, polvere di porcini e segale croccante.

Filetto di manzo fumè cotto a bassa temperatura con fieno di montagna e la sua maionese aromatizzata.

Lampone in tre consistenze.

€55,00

*escluse le bevande, min. 2 pax.*

## *Per stuzzicare l'appetito*

DALLE SAPIENTI MANI DEI NOSTRI BACKEIR

Il tagliere di salumi con *sciatt*. €13,00

*Sciatt* su fine cicorino all'emulsione di aceto di lamponi. €10,00

Tartar di manzo con mele e riccioli di sedano su crema di crescita e cialda di grissino fritto. €16,00

Trota marinata con insalata e pomodorini con finto pomodoro alla ricotta. €14,00

Lingua di vitello su crema di porri e patate, mela croccante e biscotto al grano saraceno. €15,00

coperto €2,00

---

# *Dal ricettario della nonna*

DALL'ANTICA TRADIZIONE VALTELLINESE

Come li faceva la nonna i *Pizzoccheri*  
con sferzata al burro d'alpeggio. €11,00

Gnocchi di castagna su fonduta di scimudin  
e fichi secchi €12,00

Crespella di farina di grano saraceno con funghi porcini. €11,00

Tagliolini verdi con funghi porcini su crema di zucca,  
polvere di porcini e segale croccante. €13,00

Bottoni fritti di gorgonzola su crema di carote e  
pancetta croccante. €12,00

Piramidi di polenta e Casera su ragù di  
Salam de testa e verza. €12,00

coperto €2,00

---

## SCIATT

Sciatt in dialetto valtellinese vuol dire rospo.  
Gli sciatt sono però delle frittelline croccanti  
di forma tondeggiante con cuore  
di formaggio fuso.

## BECKEIR E CASEIR

I beckeir sono macellai esperti  
che mantengono le tradizioni  
nella produzione dei salumi.  
I Caseir nel dialetto valtellinese  
sono le persone che producono il  
formaggio.

# *Dalla stalla e dall'orto*

## DALLA COLTURA CONTADINA

Filetto di manzo fumè cotto a bassa temperatura al fieno di montagna con maionese aromatizzata.	€26,00
Mezzo stinco di maiale cotto a bassa temperatura glassato alla birra e miele.	€18,00
Tagliata Roast Beef alle erbe Alpine.	€24,00
Di nostra produzione agnello Spruzzato al ghibellino e timo. (Su disponibilità)	€25,00
Spezzatino di vitello cotto nel lavec con polenta taragna.	€17,00
Dalle mani dei nostri caseir il tagliere di formaggi con confetture e miele di nostra produzione.	€10,00

coperto €2,00

---

### ATTENZIONE

Gentile ospite, è possibile che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere dai noi surgelati per una migliore conservazione.

### ALLERGENI

Caro ospite, se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

# *Gli sfizi del palato*

## I NOSTRI DOLCI

Lampone in tre consistenze su tepeto di frolla <i>Mousse, gelatina e gelato al lampone.</i>	€8,50
La Rosa della Bella e la Bestia. Mousse al cioccolato fondente, cuore allo yogurt e crumble di saraceno.	€8,50
Mousse di miele e gelatina alla mela su croccante alle noci e il medesimo gelato.	€8,50
Panna cotta con crumble di noci e frutti di bosco.	€8,00
Semifreddo al Braulio con crumble al cioccolato e sale dell'Himalaya.	€8,00
Passato di fragole con tortellini allo yogurt e pepite al cioccolato fondete salato.	€8,50

coperto €2,00

## *Per chiudere in bellezza*

### I PASSITI E MOSCATI

Passito Miki	Rainoldi	49.00	7.50
Passito Vertemate	Prevostini	49.00	7.50
Passito Anomalia	Pietro Nera	45.00	/
Vino del Presidente (Moscato Rosa)	Triacca	39.00	6.50
Vino aromatizzato Ardito	Assoviuno	49.00	/