

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...*

Vi vogliamo far vedere il passato con gli occhi di oggi, tradizione e innovazione la filosofia dei nostri piatti

MENU A SORPRESA

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.

Ricordiamo sempre di segnalare ai nostri camerieri qualsiasi tipo di intolleranza o allergia.

MENU ESPERIENZA A 5 PORTATE

€55,00 a persona

escluse le bevande, obbligatorio per tutto il tavolo

MENU ESPERIENZA PLUS A 7 PORTATE

€70,00 a persona

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

Per stuzzicare l'appetito

DALLE SAPIENTI MANI DEI NOSTRI BACKEIR I NOSTRI
ANTIPASTI

Il tagliere di salumi con sciatt. €14,00

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

Lingua di vitello su vellutata di patate, sedano e mela fresca
Accompagnata da una bollicina di mela analcolica €14,00

Ringo di tartare di manzo al grano saraceno
su crema di ricotta, riduzione di lamponi e rucola fresca. €16,00

Petali di bresaola con pesto alla rucola e panna cotta
salata ai funghi porcini. €14,00

Crema di scimudin e limone con uovo pochè,
pancetta croccante e tisana calda montana. €12,00

coperto €2,00

***Ci scusiamo ma non è previsto il wi-fi, ma abbiamo il vino
buono, dopo due bicchieri "navighi" che è un piacere.***

Dal ricettario della nonna

DALL'ANTICA TRADIZIONE VALTELLINESE

Come li faceva la nonna i Pizzoccheri
con sferzata al burro d'alpeggio. €12,00

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

Tagliolini ai mirtilli su crema di gorgonzola,
noci e mirtilli freschi. €13,00

Piramidi di pasta all'uovo al cacao ripieni di agnello
di nostra produzione, spuma al burro e ginepro e
gel in agrodolce €14,00

Tagliolini verdi al prezzemolo con crema ai
funghi porcini su specchio di vellutata di zucca €13,00

Polenta e uovo alla nostra maniera
(Gnocchi di polenta con uovo pochè spuma
di carbonara e pancetta croccante) €13,00

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.

Dalla stalla e dall'orto

DALLA COLTURA CONTADINA

Lombo di cervo cotto a bassa temperatura su crema di patate, lamponi e patate croccanti	€26,00
Mezzo stinco di maiale cotto a bassa temperatura glassato alla birra e miele con polenta.	€18,00
Costolette di agnello di nostra produzione con pera cotta al rosso di Valtellina e la sua riduzione	€27,00
Cotechino di nostra produzione con polenta	€18,00
Spezzatino di vitello cotto nel lavec con polenta	€18,00
Dalle mani dei nostri caseir il tagliere di formaggi con confetture e miele di nostra produzione.	€11,00

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

La Rosa della Bella e la Bestia (Mousse al cioccolato fondente, cuore allo yogurt e crumble al grano saraceno).	€8,50
Mousse di miele, gelatina alla mela, gelato miele e mandorle e crumble di noci.	€8,50
Piccola mela alla vaniglia con cuore di mela, gelato allo zabaione e crumble di noci	€8,50
Semifreddo al Braulio con crumble al cioccolato e sale dell'Himalaya.	€8,00
Dolce caffè amaro e buonanotte (mousse di caffè e mascarpone, salame di cioccolato e frutta secca, amaro della casa e gelato alla camomilla)	€8,50
Panna cotta in vasetto ai frutti di bosco.	€7,00

coperto €2,00

Per accompagnare i vostri dolci con un buon bicchiere di Passito
o Moscato non esitate a chiedere al nostro personale la
disponibilità del giorno.