



NATURALMENTE DI MONTAGNA

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.

Famiglia Gurini

MENU A SORPRESA

Un menù che cattura l'attimo e rispetta la stagionalità e la disponibilità di materie prime eccezionali.

Ogni giorno scopriamo nuovi sapori che la montagna offre, stimolando la creatività della nostra cucina.

Il menu Esperienza dell'All è il risultato di estro e intuizione, perfezionato attraverso prove, assaggi e selezioni.



UN VIAGGIO NEL NOSTRO MENU

5 PORTATE A SORPRESA.

€55,00 a persona (MIN.2)

DEGUSTAZIONE BRAULIO, UN'ESPLORAZIONE NEL GUSTO ALPINO: DAL GIARDINO ALLE VETTE

GENZIANA: Pianta amara dalle proprietà digestive e depurative che aprono il pasto stimolando l'appetito.

Rollè di salmerino su crema di piselli e genziana e arachidi croccanti.  

ASSENZIO: Pianta aromatica e amara che tonifica l'organismo e aiuta a mantenerlo in equilibrio naturale.

Raviolo di agnello di nostra produzione con brodo alle erbe di montagna e verza invernale.



GINEPRO: Bacca aromatica dalle proprietà diuretiche e depurative che aiuta a purificare e riequilibrare l'organismo.

Filetto di maiale su crema al ginepro e polenta.



ACHILLEA: Pianta aromatica dalle proprietà digestive e antinfiammatorie che sostiene salute e pelle, aiuta a lenire crampi e dolori muscolari.

Mini magnum all'achillea con copertura al cioccolato bianco.



Con tutte queste erbe piene di benefici nasce il BRAULIO: amaro Alpino che matura lentamente in botti di legno, custodendo in sé l'anima delle nostre montagne e la passione con cui le AMIAMO.

Degustazione di Braulio e Braulio Riserva.

€62,00 a persona (MIN.2)

IL MENU' DELLA TRADIZIONE

Il tagliere di salumi nostrani e grissini di grano saraceno.



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

Il tagliere di salumi nostrani e grissini di grano saraceno.



€14,00

*Tartar di manzo con biscotto al saraceno, nocciole,
gel di crescenza e rucola.*



€16,00

*Cipolla ripiena di bescamelle di salsiccia, cipolla e amaretti
,concasse di mele e bollicina di mela analcolica.*



€13,00

*Carpaccio di cervo affumicato con ricotta di
nostra produzione e lamponi.*



€18,00

*Rollè di salmerino su crema di piselli, polvere genziana e
arachidi salate.*



€16,00

*Crema di Scimudin e limone, uovo pochè,
pancetta croccante e gelato al timo.*





€14,00



coperto €3,00

DAL RICETTARIO DELLA NONNA




*Come li faceva la nonna: I Pizzoccheri
con sferzata al burro e aromi.*   €14,00

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

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

*Risotto Riserva S.Massimo alla barbabietola sfumato al
vino rosso di Valtellina con fonduta di casera
macerato alle vinacce di nebbiolo e
pere al Valtellina Superiore.(min 2 pax attesa 15')*   €16,00

*Tortelli ripieni di crema ai funghi porcini,
gel di zucca e caldarroste.*    €15,00


*Ravioli di agnello di nostra produzione con brodo
alle erbe di montagna e verze invernali.*    €15,00

coperto €3,00


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

DALLA STALLA E DALL'ORTO

Terrina di coniglio con crema ai peperoni e peperoni in agrodolce. €25,00

*Mezzo stinco di maiale cotto 24 ore
marinato alla birra e miele con polenta taragna.*  €20,00

Filetto di maiale su crema di ginepro e polenta.  €23,00

*Tagliata di Roasbeef cotta a bassa temperatura
con fieno di montagna, bagolin con la monda e
maionese al fieno.*  €27,00

Spezzatino di vitello con polenta taragna.  €19,00

Dalle mani dei nostri caseir:

*Il tagliere di formaggi con confetture e
miele di nostra produzione.*  €14,00

coperto €3,00

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

La Melina

*Piccola mela alla vaniglia e mela, gelato al
caramello salato e salame al cioccolato.*    €9.00




Dalle nostre Api

*Mousse di miele di nostra produzione, gelatina alla
mela, gelato miele e mandorle e crumble di noci.*     €9.00

Fungo

*Fungo al ricordo di tiramisù, muschio al pistacchio,
terra al cioccolato.*     €9.50




Dalle nostre erbe di montagna

*Semifreddo al Braulio con crumble al cioccolato
salato e assaggio dell'amaro Braulio.*    €7.50

Un primo che si sente dolce

*Tortello caldo al gianduia, gelato al lamponee
pepe di timut e frutti di bosco.*     €9.50

La rosa della bella e la bestia

*Mousse al cioccolato fondente con cuore allo yogurt e
Lampone con crumble al saraceno.*    €9.50

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