



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



SENTIERO

Un percorso che segue il ritmo della montagna.

Boschi, pascoli, erbe spontanee e piccoli produttori guidano ogni scelta della nostra cucina.

Il menù Sentiero nasce dall'incontro tra stagionalità, territorio e creatività, dando vita a un'esperienza che cambia con il susseguirsi delle stagioni e la disponibilità delle migliori materie prime.

Affidatevi al nostro racconto e lasciatevi accompagnare lungo il cammino.

5 PORTATE

€60,00



VETTA

L'espressione più completa della nostra cucina.

Un viaggio che sale di quota portata dopo portata, esplorando i sapori più autentici della Valtellina attraverso ingredienti selezionati.

Tecniche contemporanee e una costante ricerca dell'equilibrio.

Un percorso pensato per chi desidera vivere pienamente la nostra idea di montagna.



7 PORTATE


€80,00



"Ogni giorno la montagna ci offre qualcosa di diverso. Il nostro compito è ascoltarla e raccontarla nel piatto."




PER STUZZICARE L'APPETITO

Il tagliere di salumi nostrani ricotta di nostra produzione e grissini di grano saraceno.   €15,00

Cilindro croccante ripieno di tartar di manzo, gelato al lampone pepe di timut e misticanza.  €18,00

Orto nel piatto: Verdure dall'Orto in diverse cotture e in agrodolce con gelè alla menta.  €15,00

Sottofesa di manzo cotta a bassa temperatura, su panino ai 5 cereali, misticanza e dessaging alla senape.     €18.00

Trota marinata alle erbe, rabarbaro in 2 consistenze e yogurt di nostra produzione.    €18.00

Crema di scimudin di nostra produzione, uovo pochè, pancetta croccante e sorbetto al timo e limone.    €15.00

||


DAL RICETTARIO DELLA NONNA

- Come li faceva la nonna: I Pizzoccheri
con sferzata al burro e aromi.*    €15,00
- Bottoni di pasta all'uovo al basilico ripieni
con acqua di pomodoro e crema di burrata.*    €15,00
- Tagliolini ai mirtilli su crema di gorgonzola,
noci tostate e mirtilli freschi.*     €14,00
- Risotto Riserva S.Massimo alle erbe del nostro
giardino, funghi porcini e cardoncelli fritti.*    €18,00
(min 2 pax attesa 18')
- Gnocchi di ricotta di nostra produzione, ragù
tagliato al coltello di coniglio e nocciole
croccanti.*     €15,00
- Ravioli di agnello di nostra produzione, scomposto
con pasta all'uovo e brodo alle erbe.*   €16,00

coperto €3,50

*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

*Mezzo stinco di maiale cotto 24 ore
marinato alla birra e miele con polenta taragna.*  €22,00

*Costolette d'agnollo con purea di carote bruciate,
e crudite di carote.* €29,00

*Lombo di cervo scottato con millefoglie di
patate e indivia agrodolce al lampone.* €29,00

*Petto d'anatra alle ciliege e melissa, su
insalatina di cous cous.* €27,00

Spezzatino di vitello con polenta taragna.  €21,00

Dalle mani dei nostri caseir:

*Il tagliere di formaggi con confetture e
miele di nostra produzione.*  €15,00

coperto €3,50

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

Uovo al fondente ripieno di ricotta e cuore morbido alla pera.



€10.00

Dalle nostre Api

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



€9.00

Fungo matto

Gambo al cioccolato bianco e cappella al lampone, meringa sbriciolata e terra al cioccolato.



€12.00

Tris di liquori di montagna

Mini magnum al genepy, biscotto alla taneda e assaggio dell'amaro braulio.



€9.00

Frutta di stagione, gelato alla menta e infuso fresco alla citronella, melissa limone e zenzero.

€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

Yogurt di nostra produzione con cremoso alla nocciola o frutti di bosco.



€8.00

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