



NATURALMENTE DI MONTAGNA

Liebe Freunde,

Wir freuen uns, Sie in unserer Baita willkommen zu heißen, in dieser wunderbaren Kulisse aus Wiesen und Wäldern des Valdidentro.

Wo die Traditionen noch bewahrt werden, wo sich die Düfte und Aromen einer einfachen, aber überraschend raffinierten Bauernküche verbreiten.

Das Gefühl der Geselligkeit begleitet unsere Familie und unsere Freunde seit jeher, seit der Zeit, als ein Treffen vor einem Sonnenuntergang der bewegendste Moment eines jeden Tages war.

*So steckt in jedem Gericht eine Geschichte,
in jedem Rezept ein Stück gelebtes Leben,
in jeder Zutat der Respekt vor einer Natur,
die niemals verunreinigt werden darf.*

The Gurini Family

Dear Friends,

We are delighted to welcome you to our Baita, in this wonderful setting of meadows and woods of Valdidentro.

Where traditions are still preserved, where the scents and aromas of a simple yet surprisingly refined peasant cuisine fill the air.

The spirit of conviviality has accompanied our family and our friends since forever, since the time when gathering before a sunset was the most moving moment of every day.

*So in every dish there is a story to tell,
in every recipe a bit of life lived,
in every ingredient the respect for a nature
that must never be contaminated.*

The Gurini Family



PATH

*A journey that follows the rhythm of the mountain.
Eine Reise im Rhythmus des Berges.*

Woods, pastures, wild herbs and small local producers guide every choice in our kitchen.

The Path menu is born from the meeting of seasonality, territory and creativity, giving life to an experience that changes with the passing of the seasons and the availability of the finest ingredients.

Trust our story and let us accompany you along the way.

Wälder, Weiden, Wildkräuter und kleine lokale Produzenten leiten jede Entscheidung in unserer Küche.

Das Pfad-Menü entsteht aus der Begegnung von Saisonalität, Territorium und Kreativität und schafft ein Erlebnis, das sich mit dem Wechsel der Jahreszeiten und der Verfügbarkeit der besten Zutaten verändert.

Vertrauen Sie unserer Geschichte und lassen Sie sich von uns auf dem Weg begleiten.

**5 COURSES / 5
GAENGE**

€60,00



SUMMIT

*The most complete expression of our cuisine.
Der vollstaendigste Ausdruck unserer Küche.*

A journey that rises in altitude course after course, exploring the most authentic flavours of Valtellina through selected ingredients.

Contemporary techniques and a constant pursuit of balance.

A path designed for those who wish to fully experience our idea of the mountains.

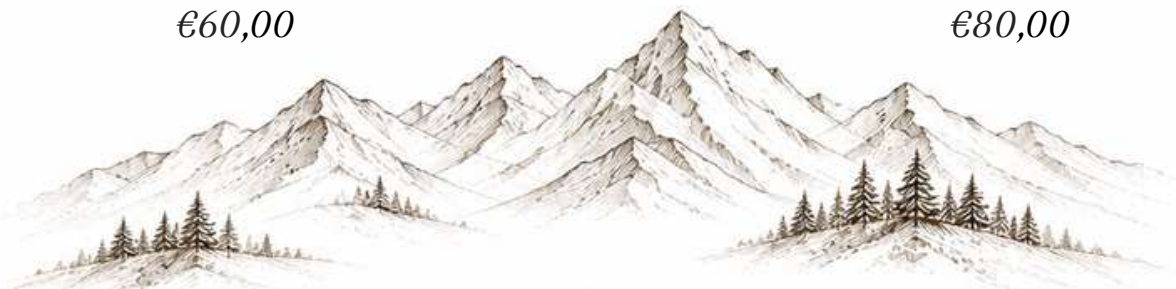
Eine Reise, die Gang fuer Gang an Hoehe gewinnt und die authentischsten Aromen des Valtellina durch ausgewählte Zutaten erkundet.

Zeitgenoessische Techniken und ein staendiges Streben nach Gleichgewicht.

Ein Weg fuer diejenigen, die unsere Idee der Berge voll erleben moechten.

**7 COURSES / 7
GAENGE**


€80,00





"Every day the mountain offers us something different. Our task is to listen to it and tell its story on the plate."

"Jeden Tag bietet uns der Berg etwas anderes. Unsere Aufgabe ist es, ihm zuzuhören und seine Geschichte auf dem Teller zu erzählen."




TO WHET YOUR APPETITE

Platter of local cured meats, homemade ricotta and buckwheat breadsticks. €15,00
Platte mit lokalen Wurstwaren, hausgemachtem Ricotta und Buchweizen-Grissini.  

Crispy cylinder filled with beef tartare, raspberry sorbet, timut pepper and mixed greens. €18,00
Knuspriger Zylinder gefuellt mit Rindertartar, Himbeersorbet, Timutpfeffer und gemischtem Salat. 

Garden on a plate: Vegetables from the garden in various cooking styles and sweet-and-sour with mint jelly. €15,00
Garten auf dem Teller: Gemuese aus dem Garten in verschiedenen Zubereitungsarten und suesssauer mit Minzgelee. 

Beef bottom round cooked at low temperature, on a five-grain bun, mixed greens and mustard dressing. €18.00
Rinderhuefte bei Niedertemperatur gegart, auf einem Fuenfkornbroetchen, gemischter Salat und Senfdressing.    

Herb-marinated trout, rhubarb in 2 textures and homemade yogurt. €18.00
Kraeuter-marinierte Forelle, Rhabarber in 2 Texturen und hausgemachter Joghurt.   

Homemade scimudin cheese cream, poached egg, crispy bacon and thyme-lemon sorbet. €15.00
Hausgemachte Scimudin-Kaesecreme, pochiertes Ei, knuspriger Speck und Thymian-Zitronen-Sorbet.   

||

cover charge €3.50

FROM GRANDMA'S RECIPE BOOK

Just like grandma used to make: Pizzoccheri with a burst of butter and herbs. €15,00

Wie bei Oma: Pizzoccheri mit einem Schwall Butter und Kraeutern.



Basil egg pasta buttons filled with tomato water and burrata cream. €15,00

Basilikum-Eiernudel-Knoepfe gefuellt mit Tomatenwasser und Burrata-Creme.



Blueberry tagliolini on gorgonzola cream, toasted walnuts and fresh blueberries. €14,00

Heidelbeer-Tagliolini auf Gorgonzola-Creme, geroestete Walnuesse und frische Heidelbeeren.



Risotto Riserva S.Massimo with herbs from our garden, porcini mushrooms and fried cardoncelli. (min 2 pax, 18' wait) €18.00

Risotto Riserva S.Massimo mit Kraeutern aus unserem Garten, Steinpilzen und gebratenen Cardoncelli.



Homemade ricotta gnocchi, hand-chopped rabbit ragu and crunchy hazelnuts. €15,00

Hausgemachte Ricotta-Gnocchi, handgehacktes Kaninchenragu und knackige Haselnuesse.



Homemade lamb ravioli, deconstructed with egg pasta and herb broth. €16,00

Hausgemachte Lammravioli, dekonstruiert mit Eiernudeln und Kraeuterbruehe.



cover charge €3.50

*We apologize but Wi-Fi is not available, however we have good wine -
after two glasses you'll be "surfing" with pleasure.*

*Wir entschuldigen uns, aber WLAN ist nicht verfuegbar - wir haben jedoch guten Wein. Nach zwei
Glaesern "surfen" Sie mit Vergnuegen.*

PALATE PLEASURES

Dark chocolate egg filled with ricotta and soft pear heart.

Dunkles Schokoladenei gefuellt mit Ricotta und weichem Birnenherz.



€10.00

From our Bees

Homemade honey mousse, apple jelly, honey and almond ice cream and walnut crumble.

Von unseren Bienen: Hausgemachte Honigmousse, Apfelgelee, Honig-Mandel-Eis und Walnuss-Crumble.



€9.00

Crazy Mushroom

White chocolate stem and raspberry cap, crumbled meringue and chocolate soil.

Verrueckter Pilz: Weisser Schokoladenstiel und Himbeerkappe, zerkrumelte Baiser und Schokoladenerde.



€12.00

Trio of mountain liqueurs

Mini genepy magnum, taneda biscuit and Braulio amaro tasting.

Trio der Berglikoere: Mini-Genepy-Magnum, Taneda-Keks und Braulio-Amaro-Verkostung.



€9.00

Seasonal fruit, mint ice cream and fresh lemongrass, lemon balm and ginger infusion.

Saisonales Obst, Minzeis und frischer Zitronengras-, Melissen- und Ingweraufguss.

€9.50

Beauty and the Beast Rose

Dark chocolate mousse with yogurt heart and raspberry with buckwheat crumble.

Die Schoene und das Biest Rose: Dunkle Schokoladenmousse mit Joghurtherz und Himbeere mit Buchweizen-Crumble.



€9.50

Homemade yogurt with hazelnut cream or wild berries.

Hausgemachter Joghurt mit Haselnusscreme oder Waldbeeren.




€8.00

To accompany your desserts with a good glass of Passito or Moscato, do not hesitate to ask our staff about today's availability.

Um Ihre Desserts mit einem guten Glas Passito oder Moscato zu begleiten, fragen Sie unser Personal nach der heutigen Verfuuegbarkeit.

FROM THE BARN AND THE GARDEN

*Half pork shank cooked for 24 hours,
marinated in beer and honey with polenta taragna.* €22,00

*Halbe Schweinshaxe 24 Stunden gegart, in Bier und Honig mariniert
mit Polenta taragna.* 

*Lamb chops with burnt carrot puree
and raw carrot salad.* €29,00

*Lammkoteletts mit gebranntem Karottenpueree und rohem
Karottensalat.*

*Seared venison loin with potato millefeuille and raspberry sweet-
and-sour endive.* €29,00


*Gebratener Hirschruecken mit Kartoffel-Millefeuille und Himbeer-
suesssaurer Endivie.*

*Duck breast with cherries and lemon balm, on a couscous
salad.* €27,00

*Entenbrust mit Kirschen und Zitronenmelisse auf Couscous-
Salat.*

Veal stew with polenta taragna. €21,00
Kalbseintopf mit Polenta taragna. 

From the hands of our cheesemakers: €15,00
Cheese board with jams and homemade honey.

*Aus den Haenden unserer Kaeser: Kaeseplatte mit
Marmeladen und hausgemachtem Honig.* 

cover charge €3.50

ATTENTION

*Dear guest, please be aware that the food and beverages
prepared and served in this establishment may contain
ingredients or additives considered allergens. Some products
may be frozen by us for better preservation.*

*Lieber Gast, bitte beachten Sie, dass die in diesem Betrieb
zubereiteten Speisen und Getraenke Zutaten oder Zusatzstoffe
enthalten koennen, die als Allergene gelten. Einige Produkte
koennen von uns zur besseren Konservierung eingefroren
werden.*

ALLERGENS

*Dear guest, if you have any food allergies or
intolerances, please ask for information about
our food. We are prepared to advise you in the
best way.*

*Lieber Gast, wenn Sie Lebensmittelallergien oder
-unvertraeglichkeiten haben, fragen Sie bitte
nach Informationen zu unseren Speisen. Wir
beraten Sie gerne bestmoeglich.*