



DALL'ANNA
VINO E CUCINA



Un percorso che
unisce
il nostro amore per il
vino
al buon cibo.
La tradizione delle
nostre
amate montagne
risuona in ogni sorso
e in ogni boccone

SPECIAL MENÙ

La polenta fa la gente contenta

Polenta mugna, 15
gorgonzola Guffanti
e uova all'occhio di bue
❌ 3-5-7 ✓

Polenta mugna, taleggio DOP 15
della Valsassina e uova all'occhio di bue
❌ 3-5-7 ✓

Polenta mugna, 15
uova all'occhio di bue
e pancetta croccante
❌ 3-5-7

Vino consigliato : Vini Valtellinesi



Vegetariano

Asparagi verdi, uova ,
crema di Parmigiano Reggiano 16
3-7-12 ❌ ✓

Tagliatelle alla crema di asparagi e vellutata
di gorgonzola Guffanti 15
1-3-7-9 ✓

Hamburger vegetariano con porcini
trifolati, brioches di patate e spumone al
Casera DOP stagionato 18
7-9-12-15 ❌ ✓

Torta di noci 7
1-3-7-8-12

Menù completo 50 euro

Bambini

Tagliatelle fatte in casa al pomodoro classico 9
1-3-7 ✓

Cotoletta di pollo con patate al rosmarino 12
1-3-5

Gelato al fior di latte e fragole fresche 5
7 ✓

Menù completo 25 euro

SPECIAL MENÙ

La polenta

Polenta makes people happy
Polenta macht glücklich

Polenta mugna, 15
Guffanti gorgonzola and fried eggs
Polenta Mugna,
Gorgonzola-Guffanti und Spiegeleier
☒ 3-5-7 ✓

Polenta mugna, 15
taleggio DOP from Valsassina
and fried egg
Polenta mugna, taleggio DOP
von Valsassina und Spiegelei
☒ 3-5-7 ✓

Polenta mugna, 15
egg fried and crispy bacon
Polenta Mugna,
Spiegelei und knusprigem Speck
☒ 3-5-7

Recommended wine: Valtellina wines
Empfohlener Wein: Weine aus dem Veltlin



Vegetarian

Green asparagus, free range eggs, Parmigiano 16
Reggiano cream sauce
Grüner Spargel, Eier aus Freilandhaltung, Creme-
Sauce mit Parmigiano Reggiano
3-7-12 ☒ ✓

Tagliatelle with asparagus cream and Guffanti 15
gorgonzola cream sauce
Tagliatelle mit Spargelcreme und Guffanti-
Gorgonzola- Cremesauce
1-3-7-9 ✓

Veggie burger with truffled porcini mushrooms, 18
potato brioche and aged Casera mousse
Veggie-Burger mit getröffelten Steinpilzen,
Kartoffel-Brioche und Casera Mousse
7-9-12-15 ☒ ✓

Walnut cake 7
Walnuss-Kuchen
1-3-7-8-12 ✓

Full menu 50 euro
Vollständiges Menü 50 Euro

Kids/Kinder menu

Homemade Tagliatelle with classic tomato sauce 9
Hausgemachte Tagliatella mit klassischer
Tomatensoße
1-3-7 ✓

Chicken cutlet with fries 12
Hähnchenschnitzel mit Pommes frites
1-3-5

Fior di latte ice cream and fresh strawberries 5
Fior di Latte-Eis und frische Erdbeeren
7 ✓

Full menu 25 euro
Vollständiges Menü 25 Euro

IL MENÙ DELLA TRADIZIONE

Pizzoccheri alla maniera di mamma Lucinda con farina di grano saraceno di Teglio dell'Az. Fanchi, Casera DOP, patate, verze e soffritto di burro e cipolla

1-3-7-12 ✓

14

I Chiscöi con il cicorino dell'orto

1-3-5-7 ✓

10

Manfrigole di grano saraceno e formaggio d'alpeggio

1-3-7 ✓

13

Sciatt con cicorino dell'orto

1-3-5-7-12 ✓

10

Taroz (fagiolini, cipolla, formaggio) e salame nostrano delle nostre Valli

7-12 ✗

12

Süpa sciücia, pane di segale, formaggio, burro nocciola e cipolla

1-7-9-12

10

*Piatti della nostra tradizione che per noi sono
sapori di casa*

TRADITIONAL MENU

TRADITIONELLES MENÜ

Pizzoccheri in mamma Lucinda's way with buckwheat flour from Teglio, Casera DOP cheese, potatoes, savoy cabbage and sautéed butter and onion Pizzocheri nach Mamma Lucinda's Art mit Buchweizenmehl aus Teglio, Casera DOP-Käse, Kartoffeln, Wirsing und sautierter Butter und Zwiebel 1-3-7-12 ✓	14
Chiscöi with chicory from our garden Chiscöi mit Zichorie aus unserem Garten 1-3-5-7 ✓	10
Buckwheat manfrigole and alpine cheese Buchweizenmanfrigole und Alpenkäse 1-3-7 ✓	13
Sciatt with chicory from our garden Sciatt mit Zichorie aus unserem Garten 1-3-5-7-12 ✓	10
Taroz, green beans, onion, cheese and local salami Taroz, grüne Bohnen, Zwiebel, Käse und lokale Salami 7-12 ✗	12
Süpa sciücia, bread, butter, cheeses, hazelnut and onion Süpa sciücia, Brot, Butter, Kase, Haselnuss und Zwiebel 1-7-9-12	10

*Dishes from our tradition that for us are the tastes of
our home*

*Gerichte aus unserer Tradition, die für uns die
Geschmäcker unserer Heimat sind.*

ANTIPASTI

Bresaola della macelleria Storica di Tirano con
burro e porcini sott'olio

5-7-15 

12

Salumi della Valle con
la nostra giardiniera di verdure

5-9-12-15 

13

Bresaola della macelleria Storica di Tirano in
carpaccio con scaglie di Parmigiano Reggiano
Vacche Rosse e porcini sott'olio

7-12 

15

Filetto di trota salmonata
della Valmalenco in carpione

1-4-5-9-12-15

18

Insalata di nervetti con crema di patate e
polvere di porcini

9-12-15 

14

Lardo d'Arnad, radicchio rosso in agrodolce e
pan brioche fatto in casa tostato

1-12-7

14

PRIMI PIATTI

Taglierini artigianali 30 tuorli al profumo di bosco con porcini

1-3-7-9-12-15 ✓

15

Fidelin del Moro con crema di verza brasata e crumble di pancetta croccante

7-9-12 ✗

14

Gnocchi di polenta mugna con luganega di Monza di Gigi Viganò e crema allo zafferano

1-3-5-7-9-12-15

15

Riso Carnaroli di Nori alla rapa rossa con fonduta di robiola Roccaverano DOP

✗ 7-9-12 ✓

14

SECONDI PIATTI

Tagliata di Fassona Piemontese, cofanetto
di patate e verdure al burro

7 

25

Filetto di maialino in crosta di caffè,
peperone brasato e cialda di polenta

1-7-12

21

Il Lavèc, pentola locale in pietra ollare,
con costine di maiale e polenta mugna

7-12-15 

19

Guancia di manzo cotta a bassa
temperatura al Rosso di Valtellina, purea di
patate e puntarelle al burro

5-9-12-15 

23

Coniglio in porchetta, patate vitelotte,
asparagi verdi al burro e mentuccia

1-7-9-12-15

23

APPETIZERS

VORSPEISEN

Bresaola from Tirano's historic butcher shop with butter and porcini mushrooms in oil

Bresaola aus der historischen Metzgerei von Tirano mit Butter und Steinpilzen in Öl

5-7-15

12

Cold cuts from our valley with our vegetable giardiniera
Aufschnitt aus unserem Tal mit unserer Gemüse-Giardiniera

5-9-12-15

13

Bresaola from Tirano's historic butcher shop in carpaccio with Parmigiano Reggiano flakes, Vacche Rosse and porcini mushrooms

Bresaola aus der historischen Metzgerei von Tirano als Carpaccio mit Parmigiano Reggiano Spänen, Vacche Rosse und Steinpilzen

7-12

15

Marinated salmon trout fillet from Valmalenco

Mariniertes Lachsforellenfilet aus Valmalenco

1-4-5-9-12-15

18

Salad of nervetti with creamed potatoes and porcini mushroom powder

Salat von Nervetti mit Rahmkartoffeln und Steinpilzpulver

9-12-15

14

Lardo from Arnad, sweet and sour red radicchio and toasted homemade brioche bread

Lardo aus Arnad, süß-saurer roter Radicchio und getoastetes hausgemachtes Brioche-Brot

1-12-7

14

FIRST COURSES

ERSTE GÄNGE

Artisanal 30-yolk taglierini with the scent of forest with porcini mushrooms from our valleys

Handgemachte Taglierini mit 30 Dottern und dem Duft des Waldes mit Steinpilzen aus unseren Tälern

1-3-7-9-12-15 ✓

15

Fidelin del Moro with braised savoy cabbage cream and crispy bacon crumble

Fidelin del Moro mit geschmorter Wirsingcreme und knusprigen Speckstreuseln

7-9-12 ✗

14

Polenta mugna gnocchi with luganega di Monza by Gigi Viganò and saffron cream

Polenta-Mugna-Gnocchi mit Luganega di Monza von Gigi Viganò und Safrancreme

1-3-5-7-9-12-15

15

Nori's Carnaroli rice with red turnip with Roccaverano DOP robiola cheese fondue

Nori's Carnaroli Reis mit roter Rübe mit Roccaverano DOP robiola Käsefondue

✗ 7-9-12 ✓

14

SECOND COURSES

ZWEITE GÄNGE

Sliced Fassona beef, potato chest and vegetables in butter
Geschnittenes Fassona-Rindfleisch, Kartoffelküchlein und
Gemüse in Butter

7 ☒

25

Coffee-crusted pork tenderloin, braised bell pepper and
polenta wafer
Schweinefilet in der Kaffeekruste, geschmorte Paprika und
Polentawaffel

1-7-12

21

Lavec, local stone pot, with ribs and polenta mugna
Lavec, lokaler Steintopf, mit Rippchen und Polenta mugna

7-12-15 ☒

19

Beef cheek cooked at a low temperature to Rosso di Valtellina,
mashed potatoes and puntarelle with butter
Rinderbacke, gekocht bei niedriger Temperatur an Rosso di
Valtellina, Kartoffelpüree und Puntarelle mit Butter

5-9-12-15 ☒

23

Rabbit in porchetta, violet potatoes, asparagus
with butter and mint
Kaninchen in Porchetta, violette Kartoffeln, Spargel mit Butter
und Minze

1-7-9-12-15

23

DOLCI

Zabaione con cantucci artigianali

1-3-8-12

10

Mantecato al Braulio Riserva con panun del
panificio Bresesti

1-3-7-8-12

8

Tortino al cioccolato con cuore caldo

1-3-7

Vino in abbinamento: Barolo Chinato Piemonte 10 

8

Torta di noci

5-9-12-15

Vino in abbinamento: Passito Nino Negri 10 

8

Torta di grano saraceno
con confettura di lamponi 

1-7-9-12-15

Vino in abbinamento: Passito Vertemate Mamete Prevostini 10

8

Dolce del giorno

8

DESSERTS

NACHSPEISEN

Eggnog with artisanal cantucci biscuits
Eierlikör mit handgemachten Cantucci-Kekschen 10
1-3-8-12

Braulio Riserva cream with panun from Bresesti Bakery
Creme Braulio Riserva mit Panun aus der Bäckerei Bresesti 8
1-3-7-8-12

Chocolate cake with warm heart
Schokoladenkuchen mit warmem Herz 8
1-3-7
Wine pairing/Weinbegleitung: Barolo Chinato Piemonte 10 

Nut cake
Nusskuchen 8
5-9-12-15
Wine pairing/Weinbegleitung: Passito Nino Negri 10 

Buckwheat cake with raspberries
Buchweizenkuchen mit Himbeeren 8
1-7-9-12-15
Wine pairing/Weinbegleitung: Passito Vertemate Mamete Prevostini 10 

Dessert of the day
Dessert des Tages 8

ALLERGENI

ALLERGENS

ALLERGENE

ALLERGENI - ALLERGENS



1-glutine



2-crostacei



3-uova



4-pesce



5-arachidi



6-soia



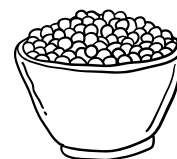
7-latte



8-frutta a guscio



9-sedano



10-senape



11-sesamo



12-anidride solforosa



13-lupini



14-molluschi



15-aglio

Alcuni dei nostri prodotti possono aver subito processi di abbattimento secondo norme A.S.L. Per tutte le eventuali allergie si prega di comunicarle al personale di sala. I numeri corrispondono agli allergeni in fondo al menù.

- ❌ Piatti per celiaci
- ✓ Piatti vegetariani
- ✓✓ Piatti vegani
- Coperto Euro 3,50

Einige unserer Produkte wurden möglicherweise gemäß den A.S.L.-Vorschriften einer Schadstoffminderung unterzogen. Bei eventuellen Allergien informieren Sie bitte das Speisesaalpersonal. Die Nummern entsprechen den Allergenen unten im Menü.

- ❌ Glutenfreie Gerichte
- ✓ Vegetarische Gerichte
- ✓✓ Vegane Gerichte erhoben.
- Eintritt 3,50 Euro

Some of our products may have undergone abatement processes according to A.S.L. regulations. For any allergies, please inform the dining room staff. The numbers correspond to the allergens at the bottom of the menu.

- ❌ Dishes for celiacs
- ✓ Vegetarian dishes
- ✓✓ Vegan dishes
- Cover charge Euro 3.50

BEVANDE

AMARO	4
GRAPPA	6
WHISKEY	8
RHUM	10
COGNAC	10
BIRRA PINTALPINA	7
BIRRA ALLA SPINTA 0,20CL	4
BIRRA ALLA SPINA 0,40CL	7
APERITIVO ANALCOLICO	4
PROSECCO SORELLE BRONCA EXTRA DRY	5
ACQUA	3
VINO SFUSO 1/4	6
VINO SFUSO 1/2	12
SUCCO ALLA PESCA	3,50
BIBITE	4
SPRITZ ORIGINALE CON SELECT	7

DRINKS

GETRÄNKE

AMARO/ BITTER	4
GRAPPA	6
WHISKEY	8
RUM	10
COGNAC	10
PINTALPINA BEER/PINTALPINA BIER	7
DRAFT BEER /FASSBIER 0,20CL	4
DRAFT BEER /FASSBIER 0,40CL	7
NON-ALCOHOLIC APERITIF/ALKOHOLFREIER APERITIF	4
PROSECCO SORELLE BRONCA EXTRA DRY 	5
WATER/WASSERFALL	3
BULK WINE/WEIN IN FÜLLMENGE 1/4	6
BULK WINE/WEIN IN FÜLLMENGE 1/2	12
PEACH JUICE/PFIRSICHSAFT	3,50
DRINKS/GETRÄNKE	4
ORIGINAL SPRITZ WITH SELECT/ ORIGINAL SPRITZ MIT AUSGEWÄHLTEN	7