

Menù



**La Baïta[®]
Valtellinese**

Cucina della Valtellina a Seregno



www.labaitavaltellinese.it

Antipasti

Bresaola, Slinzega e Salamet

Autentica bresaola artigianale della Valtellina,
tenera slinzeghina di manzo lavorata a mano come
da tradizione e salamet nostrano • 15

Tagliere di formaggi del Casaro

Secoli e secoli di tradizione contadina racchiusi
in un tris di formaggi Valtellinesi per eccellenza:
Scimudin, Casera e Bitto • 9

Sciatt

Croccanti frittelle di farina e grano saraceno con
cuore filante di formaggio e crosta dorata.
a porzione • 11



Primi



Pizzoccheri di Teglio

Disponibili anche senza glutine + 1,9

Pasta di grano saraceno che sposa patate, verze e formaggio filante.
Riceve infine una colata di burro fuso color nocciola aromatizzato all'aglio • 15

Secondi



Spiedino di Tzigoiner

Autentico bastone in legno di abete lungo 57 cm!
Arrotoliamo prima qualche fettina di lardo
aromatizzato sul bastone che avvolgiamo a sua volta
con dello scamone di manzo.
Sulla griglia la magia avviene:
il lardo si scioglie facendosi assorbire dalla car...
"scusa, corro a mangiarne uno" • 17

Costine al Lavècc

Il lavècc è una pentola in pietra ollare tipica della Valtellina.
Viene e veniva usato nelle baite sulla stufa a legna
per le cotture lente come quella delle costine.
Seguiamo questa ricetta con le moderne tecnologie per avere
una carne tenerissima che si scioglie in bocca.
Durante la cottura aromatizziamo con una miscela
di erbe alpine aromatiche • 17

Tagliata ai ferri

Roast beef di manzo cotto ai ferri • 19
Aggiungi i funghi porcini trifolati in casa + 5

Luganega alla griglia

Salsicetta alla griglia • 14

Piatti freddi

Carne Salada con rucola e grana • 13

Bresaola con rucola e grana • 13

Aggiungi i funghi porcini trifolati in casa + 5

i nostri Contorni

Polenta

Polenta con farina di mais e grano saraceno.
Condita con burro • 7

Patate arrostiti

al forno • 6

Polenta Taragna

L'autentica polenta dei nonni Valtellinesi,
con farina di mais e grano saraceno.
Condita con tanto burro e formaggio filante • 10

Mix di verdure*

saltate in padella • 6

Il nostro Menu' Valtellinese

Il menù è valido solo se scelto da tutti i commensali

Bresaola, slinzega e salamet
Tagliere di formaggi del Casaro

•

Pizzoccheri di Teglio

•

Costine al lavècc e
Luganega alla griglia

•

Polenta e patate arrostiti



Vuoi aggiungere gli

Sciatt

al tuo menù?

a porzione • 11

Aggiungi la polenta Taragna + 1,50

a persona • 35
bevande escluse

Puoi richiedere il bis senza sovrapprezzo

Dolci

preparati ogni giorno nella nostra cucina

Tiramisù • 7

Crostata di grano saraceno ai mirtilli* • 6

Torta di mele morbida* • 6

Gelato mantecato al Braulio • 7

Birre artigianali valtellinesi

Birra Del Conte

Birrificio Legnone • Blanche
33 cl • 6,9

Milf Passion

Birrificio Legnone • Strong Ale
33 cl • 6,9

Beverage

Acqua naturale / frizzante • 75 cl • 3

Coca Cola • 33 cl • 3,5

Coca Cola • 1 lt • 9,5

Coca Cola Zero • 33 cl • 3,5

Franciata Lurisia • 27,5 cl • 4,3

Gazzosa Lurisia • 27,5 cl • 4,3

Chinotto Lurisa • 27,5 cl • 4,3

Calice di Prosecco Valdobbiadene Tre Ville • 6

Calice di Lugana Cà dei Frati • 7

Bottiglia di Prosecco Valdobbiadene Tre Ville • 22

Bottiglia Lugana Cà dei Frati • 26

Amari, Liquori e Grappe

Braulio • 4,5

Braulio Riserva • 6

Taneda / Erbaiva • 4

Genepy • 4

Limoncello • 4

Grappa Bianca • 4,5

Grappa Riserva • 6

Liquore Melaverde • 4

Caffè

Caffè • 1,5

Caffè corretto • 2,5

Servizio e Coperto • 2

Se hai intolleranze o allergie alimentari, chiedi l'elenco degli allergeni e i ricettari!

*Possono essere presenti prodotti surgelati o congelati. Tutti i prezzi esposti sono da intendere in Euro/€.