

RISTORANTE - PIZZERIA

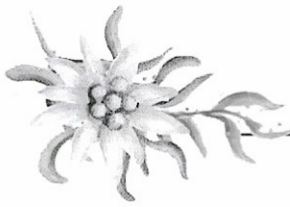


password wi-fi: Benvenuto!

*su prenotazione piatti e pizze d'asporto
take-away dishes and pizzas by reservation*

VALDIDENTRO . Via Madonnina, 6 .tel. +39 0342 1751000
ristorantefiordalpe.it

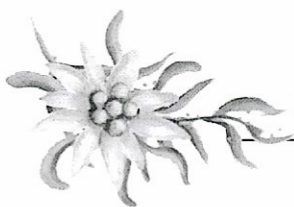
coperto - cover charge € 2,50



I nostri antipasti

APPETIZERS

Antipasto "Fior d'Alpe" salumi e formaggi Platter of cured meats and cheeses	[7, 12]	€ 16,00
Slinzega di manzo e scimudin Beef slinzega and scimudin cheese	[7]	€ 16,00
Tentacoli di polpo alla piastra con crema di patate Grilled octopus tentacles with potato cream		€ 18,00
Insalata di polpo con sedano, olive e pomodorini Salad with octopus with celery, olives and cherry tomatoes	[4, 9]	€ 16,00
Tagliere di salumi Platter of cured meats	[1, 4, 7]	€ 12,00
Tagliere di formaggi tipici Platter of typical cheeses	[7]	€ 14,00
Bresaola carpacciata con funghi, rucola e scaglie di grana Bresaola own typical beef with mushrooms, rocket and Parmesan flakes	[7]	€ 14,00
Bresaola olio e limone Bresaola own typical beef with oil and lemon	[1, 4, 7]	€ 12,00
Insalatona "Fior d'Alpe" Insalata, bresaola, scaglie di grana, porcini sott'olio Salad, bresaola, parmesan flakes, porcini mushrooms in oil	[7, 12]	€ 12,00



I nostri primi piatti

pasta fresca fatta in casa

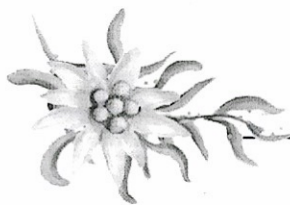
FIRST DISHES

Pizzoccheri Valtellinesi Noodles with buckwheat flour melted cheese, potatoes and cabbage	[1, 3, 7]	€ 12,00
Sciatt Buckwheat pancakes with seasoned creamy cheese fried in oil	[1, 7]	€ 12,00
Bis di Pizzoccheri e Sciatt A dish of both pizzoccheri and sciatt	[1, 3, 7]	€ 14,00
Ravioli bresaola, Bitto al burro, timo e grana Bresaola ravioli, Bitto cheese with butter, thyme and Parmesan cheese	[1, 3, 7]	€ 14,00
Risotto al Bitto, bresaola e radicchio Risotto with Bitto cheese, bresaola and radicchio	[7]	€ 14,00
Gnocchetti verdi alla Fior D'Alpe con pancetta, burro e grana Typical gnocchi with butter, bacon and Parmesan cheese	[1, 3, 7]	€ 10,00
Tagliatelle zucchine, gamberetti*, pomodoro e pomodorini Italian tagliatelle with courgettes, prawns*, tomatoes and cherry tomatoes	[1, 2, 3]	€ 14,00
Spaghetti allo scoglio* (in bianco o sugo di pomodoro) Spaghetti with seafood (in white sauce or tomato sauce)	[1, 2, 14]	€ 16,00
Pappardelle al ragù di selvaggina Pappardelle (large tagliatelle) with wild game	[1, 3, 9]	€ 12,00
Tagliolini porcini* e salsiccia Pappardelle (large tagliatelle) with porcini mushrooms and sausage	[7]	€ 14,00
Pasta al ragù o pomodoro Pasta with meat souce (bolognese) or tomatoes	[1, 9]	€ 8,00

Le nostre zuppe

OUR SOUPS

Zuppa d'orzo alla grigionese panna e bresaola Barley soup	[1, 7, 9]	€ 10,00
Zuppa di verdure Vegetables soup	[9]	€ 10,00

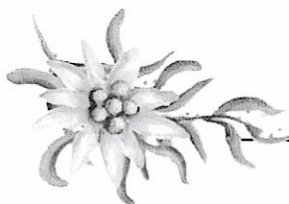


I nostri secondi piatti

SECOND COURSES

Costolette di cervo* alla griglia Grilled venison chops		€ 24,00
Costolette d'agnello* alla griglia su crema di patate e spinacini freschi Grilled lamb chops with potato cream and fresh baby spinach		€ 26,00
Tagliata di manzo Sliced beef	[7]	€ 22,00
Stinco di maiale alla birra Pork shank with beer sauce	[1, 7]	€ 20,00
Brasato di manzo con polenta taragna e funghi porcini Braised beef with polenta taragna and porcini mushrooms	[7, 9]	€ 25,00
Tzigonier alla valtellinese Veal cheek		€ 20,00
Salmi* di cervo Stew of deer	[9]	€ 20,00
Salsiccia con polenta e funghi porcini* trifolati Sausage with polenta and porcini mushrooms cooked		€ 16,00
Uova e speck con polenta Eggs and speck with polenta	[3]	€ 10,00
Cotoletta alla milanese con patatine fritte* Milanese cutlet with chips	[1, 3]	€ 12,00
Würstel con patatine* Frankfurters with french fries		€ 10,00

I prodotti contrassegnati da* potrebbero essere conservati sotto freddo intenso.
Products with * could be stored under intense cold.

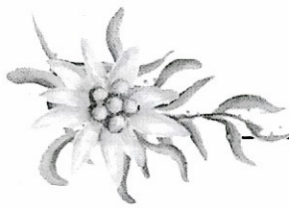


I nostri contorni

SIDE DISHES

Verdure lesse saltate in padella Sautéed boiled vegetables come contorno / as a side dish		€ 6,00 € 3,00
Patate novelle saltate in padella / Sautéed new potatoes come contorno / as a side dish		€ 5,00 € 3,00
Patate fritte Crispy / French fries come contorno / as a side dish		€ 5,00 € 3,00
Polenta / Polenta Raw Polenta a mix of corn flour and buckwheat flour	[1]	€ 3,00
Polenta taragna burro, panna e formaggio Typical Polenta with butter cream and local cheese come contorno / as a side dish	[1, 7]	€ 6,00 € 4,00
Funghi trifolati*/ Cooked mushrooms come contorno / as a side dish		€ 8,00 € 5,00
Insalata mista mixed salad		€ 6,00

I prodotti contrassegnati da* potrebbero essere conservati sotto freddo intenso.
Products with * could be stored under intense cold.



Senza Glutine

GLUTEN - FREE

I PRIMI PIATTI

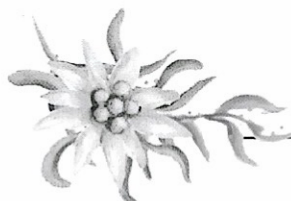
Pizzoccheri Noodles with buckwheat flour melted cheese, potatoes and cabbage	[3, 7]	€ 14,00
Sciatt Buckwheat pancakes with seasoned creamy cheese fried in oil	[3, 7]	€ 14,00
Bis pizzoccheri e sciatt A dish of both pizzoccheri and sciatt	[3, 7]	€ 15,00

I SECONDI PIATTI

Costolette di cervo Venison ribs		€ 24,00
Costolette d'agnello* alla griglia su crema di patate e spinacini freschi Grilled lamb chops with potato cream and fresh baby spinach		€ 26,00
Brasato di manzo con polenta taragna e funghi porcini Braised beef with polenta taragna and porcini mushrooms	[7, 9]	€ 25,00
Tagliata di manzo Sliced beef	[7]	€ 20,00
Tzigonier alla valtellinese Veal cheek		€ 18,00
Salmi* di cervo Stew of deer	[9]	€ 18,00
Salsiccia con polenta e funghi porcini* trifolati Sausage with polenta and porcini mushrooms cooked		€ 16,00
Uova e speck con polenta Eggs and speck with polenta	[3]	€ 10,00

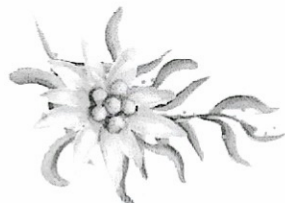
I NOSTRI DESSERT

Crème brûlée al pistacchio Pistachio crème brûlée	[3, 7, 8]	€ 6,00
Panna cotta con frutti di bosco Panna cotta with berries	[7]	€ 6,00

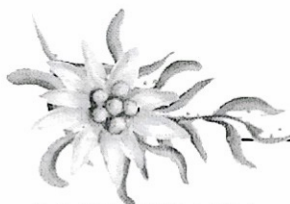


Le nostre Pizze

FOCACCIA DOPPIO IMPASTO Double-kneaded Focaccia	[1]	€ 7,00
FOCACCIA DOPPIO IMPASTO CON LARDO SALATO Double-kneaded focaccia with salted lard	[1]	€ 9,00
MARINARA pomodoro, aglio, olio, origano tomato, garlic, oil and origan	[1]	€ 6,00
MARGHERITA pomodoro, mozzarella tomato, mozzarella	[1, 7]	€ 7,50
PROSCIUTTO CRUDO pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo tomato, mozzarella, raw	[1, 7]	€ 10,00
TIROLESE pomodoro, mozzarella, würstel, speck tomato, mozzarella, frankfurters, smoked ham	[1, 7]	€ 10,50
WÜRSTEL pomodoro, mozzarella, würstel tomato, mozzarella, frankfurters	[1, 7]	€ 9,00
HAWAII pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas tomato, mozzarella, ham and pineapple	[1, 7]	€ 12,00
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi tomato, mozzarella, capers and anchovies	[1, 4, 7]	€ 8,50
PUGLIESE pomodoro, mozzarella, cipolla tomato, mozzarella and onions	[1, 7]	€ 8,00
NORVEGESE pomodoro, mozzarella, gamberetti, salmone tomato, mozzarella with shrimps and salmon	[1, 2, 4, 7]	€ 14,00
PIZZA DEL CICLISTA pomodoro, mozzarella, crudo, pomodorini, grana <i>Cyclist pizza:</i> mozzarella, raw ham, cherry tomatoes and parmesan cheese flakes	[1, 7]	€ 12,00
TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla tomato, mozzarella, tuna fish and onion	[1, 4, 7]	€ 10,00
FIOR D'ALPE pomodoro, mozzarella, finferli, crudo, rucola tomato, mozzarella, chanterelles mushrooms, Parma ham and rocket salad	[1, 7]	€ 12,00



BISMARK pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo tomato, mozzarella with ham and egg	[1, 3, 7]	€ 12,00
ALTO ADIGE pomodoro, mozzarella, speck, noci tomato, mozzarella with speck and nuts	[1, 7, 8]	€ 10,00
PROFUMO DEL BOSCO pomodoro, mozzarella, finferli, porcini, champignon tomato, mozzarella, chanterelles, porcini, champignon mushrooms	[1, 7]	€ 13,00
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon tomato, mozzarella, ham and mushrooms	[1, 7]	€ 10,00
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, carciofi tomato, mozzarella with ham, mushrooms, artichokes	[1, 7]	€ 10,50
QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive nere, funghi tomato, mozzarella, ham, artichokes, black olives, mushrooms	[1, 7]	€ 11,00
CONTADINA pomodoro, mozzarella, verdure grigliate tomato, mozzarella, grilled vegetables	[1, 7]	€ 11,00
QUATTRO FORMAGGI pomodoro, mozzarella, formaggi misti tomato, mozzarella, mixed cheeses	[1, 7]	€ 9,00
MONZESE pomodoro, mozzarella, salsiccia tomato, mozzarella, sausage	[1, 7]	€ 10,00
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante tomato, mozzarella, spicy sausage	[1, 7]	€ 10,00
VALTELLINESE pomodoro, mozzarella, bresaola, porcini tomato, mozzarella, bresaola beef with mushrooms	[1, 7]	€ 11,50
CALZONE pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto tomato, mozzarella with ham	[1, 7]	€ 10,50
COCKTAIL pomodoro, mozzarella, gamberetti, salsa aurora tomato, mozzarella, shrimps, cocktail sauce	[1, 2, 3, 7, 10]	€ 12,00
OLIMPICA pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, peperoni tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola, peppers	[1, 7]	€ 12,00



Le nostre pizze bianche

AMERICANA

pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine
tomato, mozzarella, wurstel and french fries

[1, 7] € 11,00

ALTA VALLE

mozzarella, finferli, salsiccia
Mozzarella, chanterelles mushrooms and sausage

[1, 7] € 11,00

BOSCAIOLA

mozzarella, porcini, finferli, champignon
Mozzarella with all type of mushrooms

[1, 7] € 12,00

CANCANO

mozzarella, caprino, speck
Mozzarella with cheese and speck

[1, 7] € 11,00

ZOLA E MELE

mozzarella, gorgonzola, mele
mozzarella with blue cheese and apple

[1, 7] € 10,00

CAPRESE

mozzarella, mozz. di bufala, pomodorini freschi, basilico
mozzarella with buffalo cheese, cherry tomatoes, basil

[1, 7] € 12,00


DELIZIA

mozzarella, zucchine grigliate, pomodorini freschi, gamberi
mozzarella with grilled zucchini, cherry fresh tomatoes, prawns

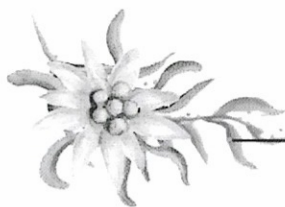
[1, 2, 7] € 13,00

PIZZA DELLA SETTIMANA

€ 14,00

 chiedi al nostro personale...la pizza della settimana!
ask our staff...the pizza of the week!

I prodotti contrassegnati da* potrebbero essere conservati sotto freddo intenso.
Products with * could be stored under intense cold.



I nostri dessert

DELICIOUS TEMPTATIONS

Torte della casa Cake homemade	[7]	€ 6,00
Strudel di mele con salsa vaniglia Strudel with vanilla souce	[1, 3, 7, 8]	€ 6,00
Crème brûlée al pistacchio Pistachio crème brûlée	[3, 7, 8]	€ 6,00
Tiramisù	[1, 3, 7]	€ 6,00
Panna cotta con frutti di bosco Panna cotta with berries	[7]	€ 6,00
Sorbetto al Braulio Braulio sorbet - Braulio is our own typical herbal liquer	[7]	€ 5,00
Sorbetto al limone Lemon sorbet	[7]	€ 5,00
Gelato misto Mixed ice cream	[7]	€ 4,00
<i>Cheesecake alleo yogurt</i>		€ 7,00

Gentili clienti, vi informiamo che tra gli ingredienti utilizzati nella preparazione dei nostri piatti, sono presenti prodotti che possono provocare intolleranze alimentari. E' importante quindi che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico, lo comunichi al personale di servizio e consulti il registro di preparazione degli alimenti. In ottemperanza al Reg. Ue 1169/2011.

Dear customers, we inform you that among the ingredients used in the preparation of our dishes, there are products that can cause food intolerances. Therefore, it is important that anyone that is or could be intolerant or allergic, notifies the service personnel and consults the register of food preparation. In compliance with the EU Reg. 1169/2011.

Le bevande

Acqua Naturale/Frizzante	0,75 lt.	€ 4,00
Acqua naturale/Frizzante	0,5 lt.	€ 3,00
Coca Cola - Fanta - Coca Cola Zero in bottiglia	33 cl.	€ 4,00

BIBITE IN LATTINA

Coca Cola Zero - Sprite - Lemonsoda - Tè al limone - Tè alla Pesca	€ 3,50
--	--------

Le Birre

ALLA SPINA

	<i>piccola</i>	<i>media</i>	<i>grande</i>
Ayinger	€ 3,00	€ 6,00	€ 8,00
Birra Rossa Forst	€ 4,00	€ 7,00	€ 9,00

IN BOTTIGLIA

Birra artigianale Bormio	STELVIO - Lager	33 cl.	€ 600
Birra artigianale Bormio	REIT - Weiss	0,5 lt.	€ 8,00
Ichnusa - Corona - Birra Analcolica			€ 5,00
Birra senza glutine			€ 6,00
Franziskaner		0,5 lt.	€ 7,00

Caffetteria

Caffè espresso	€ 1,30
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 1,90
Caffè ginseng piccola	€ 1,60
Caffè ginseng grande	€ 2,00
Caffè orzo piccola	€ 1,60
Caffè orzo grande	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00

Grappe e Amari

Amari e Liquori	€ 4,00
Braulio Riserva	€ 5,00
Grappa Riserva Francoli	€ 5,00
Grappa Barrique Limousin Francoli	€ 6,00

Vini Rossi

CASA VINICOLA NERA

Sforzato di Valtellina	0,75 ml.	€ 55,00
Sforzato di Valtellina	0,375 ml.	€ 28,00
Sassella - Inferno - Grumello	0,75 ml.	€ 32,00
Sassella - Inferno - Grumello	0,375 ml.	€ 18,00
Rosso Valtellina		€ 20,00

CASA VINICOLA PLOZZA

Numero 1	0,75 ml.	€ 90,00
Rosso Valtellina	0,75 ml.	€ 22,00
Inferno	0,75 ml.	€ 35,00
Grumello	0,75 ml.	€ 35,00
Grumello	0,375 ml.	€ 20,00
Sassella	0,75 ml.	€ 35,00
Sassella	0,375 ml.	€ 20,00
Sforzato "Black Edition" DOCG	0,75 ml.	€ 55,00
Sforzato "Black Edition" DOCG	0,375 ml.	€ 28,00

Vini Rossi Nazionali

Ruffino Modus - Toscana	0,75 ml.	€ 45,00
Ruffino Modus - Toscana	0,375 ml.	€ 28,00
Ruffino Chianti - Toscana	0,75 ml.	€ 35,00
Ruffino Chianti - Toscana	0,375 ml.	€ 20,00
Barbera d'Alba Superiore "Valentina" - Piemonte	0,75 ml.	€ 32,00
Barbera d'Alba "Per Bacco" - Piemonte	0,75 ml.	€ 40,00

Vini Bianchi

La Novella Nera	0,75 ml.	€ 24,00
La Novella Nera	0,375 ml.	€ 13,00
Verdicchio Dei Castelli di Jesi - Biologico		€ 22,00
Franciacorta Brut - Plozza		€ 35,00
Pinot Bianco Veneto		€ 12,00
Prosecco Flumen D.O.C. Brut		€ 20,00
Prosecco Rosé La Tordera Torsè DOC - Treviso		€ 26,00
Spumante Cuvée Extra Dry		€ 12,00

Vino della Casa

Vino della Casa	1 lt.	€ 12,00
Vino della Casa	0,5 lt.	€ 6,00
Vino della Casa	0,25 lt.	€ 3,50
Vino bianco mosso della Casa	1 lt.	€ 12,00
Vino bianco mosso della Casa	0,5 lt.	€ 6,00
