

Antipasti... | Appetizers...

Tagliere di salumi con insalata "Rasiga" (per 2 persone) <i>Platter of cold cuts with "Rasiga" salad (for 2 people)</i>	[3,7]	€ 12
Tagliere di Bresaola Valtellinese <i>Platter of Bresaola Valtellinese</i>	[12]	€ 12
Tagliere di formaggi locali <i>Platter of local cheeses</i>	[7]	€ 15
Bresaola carpacciata, rucola, funghi e grana <i>Bresaola with rocket, mushrooms and parmesan</i>	[7]	€ 15

Primi piatti... | First dishes...

Pizzoccheri - tagliatelle di grano saraceno con verdure e formaggio <i>Noodles with buckwheat flour melted cheese, potatoes and cabbage</i>	[1,3,5,7]	€ 12
Sciatt - frittelle di grano saraceno ripiene di formaggio <i>Buckwheat pancakes with seasoned creamy cheese fried in oil</i>	[1,7]	€ 12
Bis sciatt e pizzoccheri <i>A dish of both pizzoccheri and sciatt</i>	[1,3,5,7]	€ 13
Gnocchetti di polenta con cipolle, speck e grana <i>Polenta: a mix of corn flour and buckwheat flour - Speck: italian smoked ham</i>	[1,3,7]	€ 11
Canederli al burro e salvia <i>Canederli (balls of sausage and bread) with butter and sage</i>	[1,3,7]	€ 11
Ravioli di selvaggina al burro, salvia e grana <i>Wild game ravioli with butter, sage and Parmesan cheese</i>	[1,3,7,9]	€ 13
Pappardelle al sugo di selvaggina <i>Pappardelle (large tagliatelle) with wild game</i>	[1,3,9]	€ 13
Pappardelle panna e funghi* <i>Pappardelle (large tagliatelle) with cream and mushrooms</i>	[1,3,7]	€ 13

.....
Su prenotazione prepariamo

PIZZOCCHERI o SCIATT senza glutine € 14 • BIS PIZZOCCHERI e SCIATT senza glutine € 15

gluten-free on reservation

PIZZOCCHERI or SCIATT € 14 • A DISH OF BOTH PIZZOCCHERI and SCIATT € 15

Coperto | Cover charge

€ 3.00

Le nostre zuppe... | Soup...

Canederli in brodo <i>Canederli soup</i>	[1,3,7,9]	€ 9
Zuppa d'orzo <i>Barley soup</i>	[1,9]	€ 8
Zuppa di lenticchie e mele <i>Lentil and apple soup</i>	[9]	€ 10

Secondi piatti... | Second courses...

Tagliata di manzo con polenta e verdure grigliate <i>Sliced beef with polenta and grilled vegetables</i>	[7]	€ 23
Bistecchine di cervo* con polenta e verdure grigliate <i>Venison steak with polenta and grilled vegetables</i>	[7]	€ 23
Salmì di cervo* con polenta <i>Salmì of venison with polenta</i>	[9,12]	€ 21
Spezzatino di vitello e funghi* con polenta <i>Veal stew with mushrooms* and polenta</i>	[9,12]	€ 18
Costine di maiale con polenta <i>Pork ribs with polenta</i>		€ 16
Tzigoiner con verdure grigliate Carne di manzo e pancetta sul bastone <i>Tzigoiner* with grilled vegetables</i> <i>Beef and bacon on the stick</i>		€ 19
Polenta con funghi* <i>Polenta with mushrooms*</i>		€ 13
Polenta del "Rasigot" fonduta di formaggio e funghi porcini <i>Polenta "Rasigot" cheese fondue and porcini mushrooms</i>	[3,7]	€ 15

POLENTA: a mix of corn flour and buckwheat flour

POLENTA TARAGNA: a mix of corn flour and buckwheat flour with cheese and butter

variazione

- . con polenta taragna (formaggio e burro) | Polenta taragna extra [7] € 2
- . con verdure alla griglia o funghi | with grilled vegetables or mushrooms extra € 3

Contorni... | Side Dishes...

Polenta farina mista di mais e farina saracena <i>Polenta mixed corn flour and buckwheat flour</i>		€ 3
Polenta taragna formaggio, burro <i>Polenta with butter cream and local cheese</i>	[7]	€ 8
Funghi * <i>Mushrooms *</i>		€ 8
Insalata Rasiga insalata verde con salsa dello "Chef" <i>Rasiga salad</i>	[3,7]	€ 5
Patatine fritte* <i>French fries*</i>		€ 5
Insalata mista insalata verde - pomodori - carote <i>Mixed salad (green - tomatoes - carrots)</i>		€ 5

Menu per i piu' piccoli | for the little ones

Penne al pomodoro <i>Penne with tomato sauce</i>	[1]	€ 7
Cotoletta di vitello con patate fritte* <i>Veal cutlet with french fries*</i>	[1,3]	€ 11
Salsiccia con patate fritte* <i>Sausage with french fries *</i>		€ 11

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

.....

Per maggiori informazioni sui nostri ingredienti,
si prega di chiedere al nostro personale prima di ordinare.

For more information about our ingredients,
please ask our staff before ordering.

.....

Coperto | Cover charge

€ 3.00

Menu degustazione

tasting menù

Tagliere di salumi e formaggio

Platter of cold cuts and cheese

.....

Zuppa d'orzo

Barley soup

.....

Pizzoccheri e Sciatt

Pizzoccheri and Sciatt

.....

Costine di maiale con polenta

Pork ribs with french fries or polenta

.....

Dolce della casa

*Sorbetto al Braulio / Panna cotta ai frutti di bosco
Tiramisù / Tortino di mele e cioccolato / Gelato misto*

Home made dessert

Braulio sorbet / Panna cotta with berries / Tiramisu / Apple and chocolate cake / Mixed ice cream

.....

CAFFÈ

Coffee

Menù completo

Complete menu

€ 40 *(per persona - per person)*

Menù senza secondo

Menu without a second course

€ 35 *(per persona - per person)*

.....
Il menù degustazione non è soggetto a variazioni
ed è per un minimo di due persone.
(bevande escluse)

Variations not allowed - Minimun of two person (drinks not included)

.....

Menu degustazione celiaci

Tasting menu for celiacs

Tagliere di salumi e formaggio

Platter of cold cuts and cheese

.....

Zuppa di lenticchie e mele

Lentil and apple soup

.....

Pizzoccheri e Sciatt senza glutine

Sciatt and Pizzoccheri gluten-free

.....

Costine di maiale con polenta

Pork ribs with french fries or polenta

.....

Dolce della casa

Sorbetto al Braulio / Panna cotta ai frutti di bosco

Gelato misto / Torta saracena ai mirtili

Home made dessert

Braulio sorbet / Panna cotta with berries / Mixed ice cream / Blueberry Saracen cake

.....

CAFFÈ

Coffee

Menù completo / Complete menu

€ 43 *(per persona - per person)*

Menù senza secondo / Menu without a second course

€ 38 *(per persona - per person)*

.....

Il menù degustazione non è soggetto a variazioni
ed è per un minimo di due persone.
(bevande escluse)

Variations not allowed - Minimum of two person (drinks not included)

.....