

Albergo Bucaneve

Menù Tipico

A SCELTA TRA... un primo, un secondo e dolce del giorno ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹³

€ 22.00

PRIMI

PIZZOCCHERI VALTELLINESI ¹⁻⁷
Noodles with vegetables and cheese

PASTA AL RAGÙ DI SELVAGGINA ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰
Pasta with venison ragout

*RAVIOLI DELLA CASA AL BURRO E SALVIA ¹⁻³⁻⁶⁻⁷
Ravioli with butter and sage

SECONDI

POLENTA CON SALMÌ DI CERVO ¹⁻³⁻⁶⁻⁸⁻¹⁰
Polenta with venison

POLENTA CON SALSICCIA AI FERRI ¹⁰
Polenta with sausage

SCIATT VALTELLINESI ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰
Buckwheat fried balls with local cheese inside

Menù

Piatti completi

CERVO IN SALMÌ CON POLENTA E FORMAGGIO ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ € 16.00

SALSICCIA AI FERRI CON POLENTA E FORMAGGIO ⁷⁻¹⁰ € 14.00

PIZZOCCHERI, POLENTA E SALSICCIA ¹⁻⁷⁻¹⁰ € 16.00

PIZZOCCHERI, POLENTA E SALMÌ ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ € 18.00

Antipasti

SCIATT ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ € 10.00
Buckwheat fried balls with local cheese inside

SALUMI MISTI E FORMAGGI LOCALI ⁷⁻¹⁰ € 13.00
Mixed cured meats with local cheese

FORMAGGI LOCALI MISTI ⁷ € 10.00
Mixed local cheese

SALUMI MISTI VALTELLINESI ¹⁰ € 10.00
Local mixed cured meats

BRESAOLA AL LIMONE ¹⁰ € 10.00
Dried beef sliced with lemon

BRESAOLA AL CARPACCIO ³⁻⁷⁻¹⁰ € 13.00
Dried beef sliced with Parmigiano and arugula

Primi

PIZZOCCHERI VALTELLINESI ¹⁻⁷ € 12.00
Noodles with vegetables and local cheese

TAGLIATELLA AL RAGÙ DI SELVAGGINA € 12.00
¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰
Pasta with venison ragout

*RAVIOLI DELLA CASA BURRO E SALVIA € 12.00
¹⁻³⁻⁶⁻⁷
Ravioli with butter and sage

PASTA AL PESTO ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ € 9.00
Pasta with pesto

PASTA AL POMODORO ¹⁻³⁻⁶ € 8.00
Pasta with tomato

Secondi

*FILETTO DI TROTA AL BURRO E SALVIA ⁴⁻⁶⁻⁷ € 15.00
Trout with butter and sage

CERVO IN SALMÌ CON POLENTA ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻¹⁰ € 15.00
Polenta with venison

SALSICCIA AI FERRI CON POLENTA ¹⁰ € 11.00
Grilled sausage

BISTECCA DI MANZO AI FERRI ⁶⁻¹⁰ € 15.00
Grilled beef steak

PAILLARD DI MAIALE ⁷⁻¹⁰ € 10.00
Grilled pork

BRESAOLA E SCIATT ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ € 14.00
Dried beef sliced and buckwheat balls
with local cheese inside

Pane e grissini ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹³

Coperto € 1.50

* alimento surgelato

Contorni

INSALATA VERDE *Green salad* € 4.00

INSALATA MISTA *Mix Salad* € 5.00

POLENTA € 4.00

POLENTA TARAGNA ⁷ € 7.00

*PATATINE FRITTE € 4.00

CONTORNO DEL GIORNO € 6.00

Dessert

TORTA DELLA CASA ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹³ € 5.00
Cake of the house

BESCIOLA DELLA VALMASINO ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹³ € 5.00
Typical sweet Val Masino

PANNOSO CON CASTAGNE ¹⁻⁷⁻¹³ € 6.00
Ice cream with chestnuts

PANNOSO CON FRUTTI DI BOSCO ¹⁻⁷ € 6.00
Ice cream with berries

*MERINGATA ¹⁻³⁻⁷ € 5.00

Bevande

ACQUA MINERALE 1 L € 2.50

VINO SFUSO 1/4 l € 3.00

VINO SFUSO 1/2 l € 6.00

VINO SFUSO 1 l € 10.00

BIBITE IN LATTINA € 3.00

Birre

PICCOLA 0,20 cl ¹ € 3.00

MEDIA 0,40 cl ¹ € 5.00

BIRRE IN BOTTIGLIA 0.33cl ¹ € 4.50

INFORMATIVA SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Si avvisa la spettabile clientela che alcuni piatti potrebbero contenere sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Di fianco a ogni piatto abbiamo messo il simbolo degli allergeni contenuti. Potete consultare qui sotto la tabella corrispondente oppure chiedere al personale di sala.

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Sedano e prodotti a base di sedano

9. Senape e prodotti a base di senape
10. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l in termini di SO₂
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Lupini e prodotti a base di lupini
13. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del brasilie, noci macadamia o del queensland e loro prodotti
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi