

Ottobre e novembre 2023

# GustAutunno

[bormio.eu](http://bormio.eu)  
[@bormio\\_tourism](https://www.instagram.com/bormio_tourism)  
[#wellnessmountain](https://www.facebook.com/wellnessmountain)

  
the wellness mountain



## **Autunno in tavola!**

Tradizione, innovazione e contrasti di sapori: vivi una **coloratissima esperienza di gusto** nel comprensorio di Bormio grazie all'iniziativa **GustAutunno**, nata per promuovere e valorizzare le idee culinarie nei mesi di ottobre e novembre.

## **Autumn on the table!**

*Tradition, innovation and contrasting flavours: enjoy a **colourful taste experience** in the Bormio area thanks to the **GustAutunno** initiative, created to promote and enhance the culinary ideas of restaurateurs in October and November.*

# Baita Fanti

## Autunno Valtellinese

### Valtellinese autumn

Baita Fanti propone un menù con specialità locali e bollito!

Baita Fanti offers a menu with local specialities!

**Tutte le sere dal Lunedì al Sabato**

Every evening from Monday to Saturday

PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

### **Bis di sciatt e Pizzoccheri**

Bis of sciatt and Pizzoccheri

SECONDO PIATTO / MAIN COURSE

### **Stinco e polenta**

Knuckle with polenta

DESSERT

### **Sorbetto al Braulio**

Braulio sorbet

- ORARIO: 19.00 - 22.30
- PREZZO: € 30,00 acqua e 1 bicchiere di vino inclusi
- PRENOTAZIONE: consigliata
- HOURS: 7.00 p.m. - 10.30 p.m.
- PRICE: € 30.00 water and 1 glass of wine included
- RESERVATION recommended

# Bormio Power

Bormio Power propone un menù con ambientazione stagionale e una serata al scur!

Bormio Power offers a menu with a seasonal setting and a candlelight dinner

## Serata Al Scur / Candlelight Dinner

**Venerdì 10 e 24 novembre / Friday 10th and 24th November**

**Serata a lume di candela. Verrà proposto un piatto a sorpresa a tema autunnale. Scopri lo la settimana precedente sul canale instagram ufficiale del ristorante.**

Candlelight evening. A surprise autumn-themed dish will be proposed. Find out it the week before on the restaurant's official instagram channel.

## Serata autunnale / Autumn evening

**Venerdì 17 novembre / Friday 17th November**

### ANTIPASTO / STARTER

**Tartare di cervo / Venison tartare**

### PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

**Gnocchetti di castagne allo speck / Chestnut gnocchi with speck**

### SECONDO PIATTO / MAIN COURSE

**Filetto di maiale affumicato e cotto a bassa temperatura con salsa di fichi e contorno di zucca stufata**

Pork fillet smoked and cooked at low temperature with fig sauce and stewed pumpkin side dish

### DESSERT

**Caldarroste e frittelle di mele con guarnizione ai cachi**

Chestnut and apple fritters with persimmon garnish

- ORARIO: dalle 19.00
- PREZZO:  
Serata al Scur: menù alla carta / Serata autunnale: € 40,00 (bevande escluse)

- HOURS: from 7.00 p.m.
- PRICE:  
Candlelight dinner: à la carte menu / Autumn evening: € 40.00 (drinks not included)

# Keller Steak House

## Le proposte della settimana Weekly specials

Keller Steak House propone un menù con specialità alla griglia!  
Keller Steak House offers a menu of grilled specialities!

**A partire dal 28 ottobre, tutti i weekend dal venerdì al lunedì**  
From October 28th, every weekend from Friday to Monday

### Antipasti

### Dalla griglia

### Dolci

Starters

From the grill

Desserts

- ORARIO: 19.00 - 22.30
- PREZZO: da € 20,00

- HOURS: 7.00 p.m. - 10.30 p.m.
- PRICE: from € 20.00

# Osteria La Bajona

## Sinfonie d'alpeggio

### Alpine pasture symphonies

Osteria La Bajona propone ricette incentrate sui formaggi d'alpeggio

Osteria La Bajona offers recipes centred on alpine pasture cheeses

**dal 23 al 29 ottobre e dal 20 al 26 novembre**

**from 23rd to 29th October and from 20th to 26th November**

#### ANTIPASTO / STARTER

**Timballo tiepido di ricotta nostrana con carciofi  
in carpione, pere caramellate al moscato e noci**

Warm local ricotta cheese with pickled artichokes,  
caramelized pears with muscat wine and nuts

#### PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

**Ravioli al tuorlo d'uovo farciti al radicchio di Treviso, crema al  
taleggio di capra, pancetta croccante e perle di aceto balsamico**

Ravioli pasta filled with radicchio salad, goat taleggio  
cheese cream, crispy bacon and balsamic pearls

#### DESSERT

**Cremoso ai formaggi dolci con cuore morbido al caco,  
sablé al cardamomo e spugna alla nocciola**

Cheesecake with soft persimmon core, cardamom biscuit and nut sponge

• ORARIO: PRANZO: 12.00 - 13.30 | CENA: 19.00 - 21.30

Tutti i giorni esclusi mercoledì e giovedì a pranzo

• Prenotazione consigliata

• PREZZO: MENÙ COMPLETO € 40,00 a persona (coperto, acqua e caffè inclusi)

• HOURS: LUNCH: 12.00 p.m. - 1.30 p.m. | DINNER: 7.00 p.m. - 9.30 p.m.

Every day except Wednesday and Thursday at lunch

• Reservation recommended

• PRICE: FULL MENÙ € 40,00 per person (cover charge, water and coffee included)

# Osteria La Bajona

## La selvaggina a tavola

### Game at the table

Osteria La Bajona propone ricette a base di selvaggina.

Osteria La Bajona offers game recipes

**dal 30 ottobre al 5 novembre e dal 27 al 30 novembre**  
from 30th October to 5th November and from 27th to 30th November

#### PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

##### **Piccoli hamburger di cervo con confettura di cipolle rosse, maionese alla senape e crauto croccante**

Small deer hamburger with red onion jam, mustard mayo and crispy sauerkraut

#### SECONDO PIATTO / FIRST COURSE

##### **Tagliata di cervo al pepe di sichuan, funghi porcini e mele al ribes nero**

Sliced deer with sichuan pepper, porcini mushrooms and apple flavored with blackcurrant

#### DESSERT

##### **Crème brûlée alla fava tonka e rosmarino, namelaka al mandarino e crumble al grano saraceno**

Tonka bean and rosemary crème brûlée, mandarin mousse and buckwheat crumble

- ORARIO: PRANZO: 12.00 - 13.30 | CENA: 19.00 - 21.30  
Tutti i giorni esclusi mercoledì e giovedì a pranzo
- Prenotazione consigliata
- PREZZO: MENÙ COMPLETO € 40,00 a persona (coperto, acqua e caffè inclusi)
  
- HOURS: LUNCH: 12.00 p.m. - 1.30 p.m. | DINNER: 7.00 p.m. - 9.30 p.m.  
Every day except Wednesday and Thursday at lunch
- Reservation recommended
- PRICE: FULL MENÙ € 40,00 per person (cover charge, water and coffee included)

# Osteria La Bajona

## Sapori d'autunno

### Autumn flavours!

Osteria La Bajona propone un menù tradizionale:  
un'esplosione di sapori autunnali per stupire ogni palato!

Osteria La Bajona offers a traditional menu:  
an explosion of autumn flavours to impress every palate!

**dal 6 al 12 novembre**  
**from 6th to 12th November**

#### ANTIPASTO / STARTER

**Crema di patate affumicate, tartare di trota alpina,  
olio al pino mugo e il suo caviale**

Smoked potato cream, alpine trout tartare, mountain pine oil and its caviar

#### PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

**Pappardelle alla farina biologica di castagne, dadolata di zucca e funghi porcini**

Organic chestnut flour pappardelle pasta, pumpkin and porcini mushrooms

#### DESSERT

**Sfera al cioccolato fondente, bavarese alle pere,  
salsa al caramello e cremoso alla vaniglia**

Pears mousse in dark chocolate shell, caramel sauce and vanilla cream

• ORARIO: PRANZO: 12.00 - 13.30 | CENA: 19.00 - 21.30

Tutti i giorni esclusi mercoledì e giovedì a pranzo

• Prenotazione consigliata

• PREZZO: MENÙ COMPLETO € 40,00 a persona (coperto, acqua e caffè inclusi)

• HOURS: LUNCH: 12.00 p.m. - 1.30 p.m. | DINNER: 7.00 p.m. - 9.30 p.m.

Every day except Wednesday and Thursday at lunch

• Reservation recommended

• PRICE: FULL MENÙ € 40,00 per person (cover charge, water and coffee included)

# Osteria La Bajona

## Ricette gourmet e cucina rivisitata Gourmet recipes and revisited cuisine

Osteria La Bajona propone un menù dai sapori tipici in chiave moderna!  
Osteria La Bajona offers a menu of typical flavours with a modern twist!

**dal 13 al 19 novembre**  
**from 13th to 19th November**

### PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

**Ravioli alla farina di canapa, farciti all'ortica, burro d'alpe, Casera e pancetta croccante**

Hemp flour ravioli pasta filled with nettle, alpine butter, Casera cheese and crispy bacon

### SECONDO PIATTO / MAIN COURSE

**Petto d'oca farcito ai funghi porcini e fichi, crème brûlée di patate e cavoletti al burro**

Goose breastfilled With porcini mushrooms and figs, potatoes crème brûlée and buttered sprouts

### DESSERT

**Sigaro al cioccolato: bavarese al fondente leggermente affumicato, whisky torbato, spuma al lampone e polvere di meringa**

Chocolate cigar: lightly smoked dark chocolate mousse, peated whisky, raspberry foam and meringue powder

- ORARIO: PRANZO: 12.00 - 13.30 | CENA: 19.00 - 21.30  
Tutti i giorni esclusi mercoledì e giovedì a pranzo
- Prenotazione consigliata
- PREZZO: MENÙ COMPLETO € 45,00 a persona (coperto, acqua e caffè inclusi)
  
- HOURS: LUNCH: 12.00 p.m. - 1.30 p.m. | DINNER: 7.00 p.m. - 9.30 p.m.  
Every day except Wednesday and Thursday at lunch
- Reservation recommended
- PRICE: FULL MENÙ € 45,00 per person (cover charge, water and coffee included)

# Rebel8

## Saor de n'olta

Rebel 8 propone un menù con sapori e ricette radicate nella tradizione Valtellinese!  
Rebel8 offers a menu with flavours and recipes rooted in the Valtellina tradition!

**tutti i Giovedì / every Thursday**

### ANTIPASTO / STARTER

#### **Tagliere di salumi di maiale nero con formaggi d'alpe e miele della Val Grosina**

Black pork charcuterie board with alpine pasture cheeses and Val Grosina honey

### PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

#### **Ravioli al grano saraceno ripieni di Bitto, sferzati con burro e timo di montagna**

Buttered buckwheat ravioli stuffed with Bitto cheese and mountain thyme

### SECONDO PIATTO / MAIN COURSE

#### **Spezzatino di maiale nero valtellinese alla birra Stelvio con pulenta rustida**

Valtellina black pork stew in Stelvio beer with roasted polenta

### DESSERT

#### **Dolce tipico della valle: il Cornat**

Typical sweet of the valley: the "Cornat"

- ORARIO: 19.00 - 23.00
- PREZZO: da € 40,00 a persona (acqua, vino e coperto esclusi)
- Prenotazione consigliata
- Possibilità di ordinare singoli piatti. Prezzi esposti direttamente presso il ristorante
- Chiuso per lavori dal 6 al 13 novembre

- OPENING HOURS: 7.00 p.m. - 11.00 p.m.
- PRICE: from € 40.00 (water, wine and cover charge not included)
- Reservation recommended
- Individual dishes can be ordered. Prices displayed directly at the restaurant
- Closed for work from 6th to 13th November

# Ristorante Kuerc

## Sfumature di autunno in chiave moderna

### Shades of autumn in a modern key

Ristorante Kuerc propone un menù di degustazioni al buio!  
Ristorante Kuerc offers a surprise tasting menu!

**Tutti i lunedì, mercoledì, venerdì e domeniche**  
every Monday, Wednesday, Thursday, Friday and Sunday

#### **Menù degustazione al buio di 5 portate alternate tra carne e pesce.**

Possibilità di scelta menù solo carne oppure menù solo pesce.

Blind tasting menu of 5 courses  
alternating between meat and fish.

Choice of meat-only menu or fish-only menu.

- ORARIO: 19.00 - 22.30
- PREZZO: € 45,00 (bevande escluse)

- HOURS: 7.00 p.m. - 10.30 p.m.
- PRICE: € 45.00 (drinks not included)

# Ristorante Vecchia Combo

## Montagna d'autunno!

### Autumnal mountain!

Il ristorante Vecchia Combo propone ricette Valtellinesi in veste autunnale per un connubio tra tradizione e sapori inconfondibili di questo periodo dell'anno!

Ristorante Vecchia Combo offers Valtellina recipes in autumn style for a combination of tradition and the unmistakable flavours of this time of year!

#### Lunedì, martedì e mercoledì

Monday, Tuesday and Wednesday

##### ANTIPASTO / STARTER

**Tortino saraceno con cavolo dell'orto, patate e Casera** € 10,00

Buckwheat cake with cabbage, potatoes and Casera cheese

##### PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

**Tagliatella di castagne fatta in casa con ragù di trota dei laghi al profumo di funghi porcini** € 14,00

Homemade chestnut tagliatelle with lake trout ragout and porcini mushroom scent

##### SECONDO PIATTO / MAIN COURSE

**Arrosto di maiale ai funghi porcini** € 15,00

Roast pork with porcini mushrooms

##### DESSERT

**Crème brûlée alle castagne** € 7,00

Chestnut crème brûlée

- ORARIO: PRANZO: 12.30 - 14.00 | CENA: 19.30 - 22.00
- PRENOTAZIONE: consigliata
- PREZZO: MENÙ COMPLETO € 46,00 a persona (bevande escluse)
- HOURS: LUNCH: 12.30 p.m. - 2.00 p.m. | DINNER: 7.30 p.m. - 10.00 p.m.
- RESERVATION: recommended
- PRICE: FULL MENÙ € 46,00 per person (drinks excluded)

# Agriturismo Baita de L'All

## Montagna d'autunno!

### Autumnal mountain!

Profumi di stagione, piatti tipici dell'autunno con ricette legate alla tradizione lombarda e non solo: tante le novità per stupire ogni palato!

Seasonal fragrances, typical autumn dishes with recipes related to the tradition and beyond: many new features to amaze every palate!

**dal 16 ottobre tutti i lunedì, martedì e giovedì**  
from 16th October every Monday, Tuesday and Thursday

#### ANTIPASTO / STARTER

##### **Uovo pochet con crema di scimudin, pancetta e gelato al timo**

Egg pochet with scimudin cream, bacon and thyme ice cream

#### PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

##### **Tagliolini ai mirtilli con crema di gorgonzola e castagne**

Blueberry tagliolini with gorgonzola and chestnut cream

#### DESSERT

##### **Mousse di miele con crumble di noci e gelato**

Honey mousse with walnut crumble and ice cream

- ORARIO: 19.30 - 20.30
- PREZZO: MENÙ COMPLETO € 27,00 a persona (bevande escluse)
- PRENOTAZIONE consigliata
  
- HOURS: 7.30 p.m. - 8.30 p.m.
- PRICE: FULL MENÙ € 27,00 per person (drinks excluded)
- RESERVATION recommended

# Bar Scala d'Oro

Profumi di stagione, piatti tipici dell'autunno con ricette legate alla tradizione lombarda e non solo: tante le novità per stupire ogni palato!

Seasonal fragrances, typical autumn dishes with recipes related to the tradition and beyond: many new features to amaze every palate!

## TIGELLE TIME - sabato 28 ottobre

€ 20,00

TIGELLE TIME - Saturday 28th October

**Tris di tigelle gourmet accompagnate da un buon calice di vino / cocktail del giorno**

Three gourmet tigelle accompanied by a good glass of wine / cocktail of the day

## SERATA RACLETTE - sabato 4 novembre

€ 18,00

RACLETTE EVENING - Saturday 4th November

bevande escluse  
drinks excluded

**Raclette con dell'ottimo formaggio di malga accompagnato da speck, patate e zucchine**

Raclette with excellent alpine cheese accompanied by bacon, potatoes and courgettes

## OSTRICHE e CHAMPAGNE - sabato 11 novembre

€ 20,00

OYSTERS AND CHAMPAGNE - Saturday 11th November

**Tris di ostriche con un ottimo calice di champagne**

Trio of oysters with an excellent glass of champagne

## TIGELLE TIME - sabato 18 novembre

€ 20,00

TIGELLE TIME - Saturday 18th November

**Tris di tigelle gourmet accompagnate da un buon calice di vino / cocktail del giorno**

Three gourmet tigelle accompanied by a good glass of wine / cocktail of the day

## AUTUNNO IN STUBE - sabato 25 novembre

€ 50,00

AUTUMN IN STUBE - Saturday 25th November

acqua e caffè inclusi  
water and coffee included

**Cena di 4 portate ai sapori d'autunno e di montagna**

4-course dinner with autumn and mountain flavours

- ORARIO APERITIVO: 17.00 - 21.00
- APERITIF HOUR: 5.00 - 9.00 p.m.
- PRENOTAZIONE consigliata
- RESERVATION recommended

# Cancano Bar Bistrot

Profumi di stagione, piatti tipici locali, ricette rivisitate ma anche autentici sapori di mare: tante novità sono pronte a stupire il vostro palato!

Seasonal fragrances, typical autumn dishes with recipes related to the tradition and beyond: many new features to amaze every palate!

## SAPORI DI MONTAGNA - sabato 28 ottobre

€ 20,00

MOUNTAIN FLAVOURS - Saturday 28th October

**Negroni di montagna accompagnato da 3 bruschette dai sapori caldi e avvolgenti che ti coccolano (zucca, funghi e castagne)**

Mountain negroni accompanied by 3 bruschettas with warm and enveloping flavours that pamper you (pumpkin, mushrooms and chestnuts)

## SCIATT e CHAMPAGNE - sabato 4 novembre

€ 18,00

TYPICAL SCIATT WITH A CHAMPAGNE GLASS - Saturday 4th November

**Lo sciatt nella sua tradizione unito nell'avvolgente raffinatezza di uno champagne**

Sciatt (little fried cheese balls) in its tradition combined in the enveloping refinement of a champagne

## RIESLING e TEMPURA - sabato 11 novembre

€ 12,00

RIESLING and TEMPURA - Saturday 11 November

**3 calici di Riesling, ogni bicchiere ha la sua tempura (verdure, pesce ecc..)**

3 glasses of Riesling, each glass has its own tempura (vegetables, fish, etc.)

## GIN e PINE con TRIS DI POLENTA - sabato 18 novembre

€ 25,00

GIN and PINE with POLENTA TRISSE - Saturday 18th November

**Cocktail al pino mugo accompagnato da un delizioso tris di polenta (zola, funghi e salsiccia)**

Mountain pine cocktail accompanied by a delicious trio of polenta (zola, mushrooms and sausage)

## OSTRICHE e CHAMPAGNE - sabato 25 novembre

€ 20,00

OYSTERS and CHAMPAGNE - Saturday 25th November

**Tris di ostriche con un ottimo calice di champagne**

Trio of oysters with an excellent glass of champagne

• ORARIO APERITIVO: 17.00 - 21.00

• APERITIF HOUR: 5.00 - 9.00 p.m.

• PRENOTAZIONE consigliata

• RESERVATION recommended

# Fokin Cafè

## Da nord a sud

### From north to south

Profumi di stagione, piatti tipici dell'autunno con ricette legate alla tradizione lombarda e da tutta Italia con un viaggio di sapori!

Seasonal fragrances, typical autumn dishes with recipes related to the tradition and beyond: many new features to amaze every palate!

#### Tutti i sabati a cena (eccetto sabato 28 ottobre)

every Saturday for dinner (except Saturday 28th October)

#### ANTIPASTO / STARTER

##### **Assaggio di formaggi dei nostri alpeggi con miele biologico e composta di frutta.**

##### **Pancettina tesa su crostone di pane, insalatina bresaola e mele**

Cheese tasting from our alpine pastures with organic honey and fruit compote. Stretched bacon on bread crostone, bresaola salad and apples

#### PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

##### **Orecchiette zucca, speck e rosmarino**

Pumpkin orecchiette, speck and rosemary

#### SECONDO PIATTO / FIRST COURSE

##### **Medaglione di Fassona alla Voronoff**

##### **Rösti di patate e pomodorini tiepidi**

Voronoff-style Fassona beef medallion  
Rösti potato and warm cherry tomatoes

#### DESSERT

##### **Sorbetto al limoncello e salvia**

Limoncello and sage sorbet

- ORARIO: dalle 19.30
- PREZZO: MENÙ COMPLETO € 38,00 a persona (bevande escluse)
- PRENOTAZIONE obbligatoria entro il giorno prima
- HOURS: from 7.30 p.m.
- PRICE: FULL MENÙ € 38,00 per person (drinks excluded)
- RESERVATION mandatory the previous day

# Ristorante Rosengarden

Profumi di stagione, piatti tipici dell'autunno con ricette legate alla tradizione Valtellinese!

Seasonal fragrances, typical autumn dishes with recipes linked to the Valtellina tradition!

## **CENA: lunedì, mercoledì e giovedì**

DINNER: Monday, Wednesday and Thursday

### ANTIPASTO / STARTER

#### **Bresaola Valtellinese e Sciatt**

Bresaola from Valtellina and Sciatt (little fried cheese balls)

### PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

#### **Crespelle alle castagne ripiene di taleggio e radicchio**

Chestnut crepes stuffed with taleggio cheese and radicchio

### SECONDO PIATTO / FIRST COURSE

#### **Costolette di cervo con salsa ai mirtilli e polenta**

Venison chops with blueberry sauce and polenta

- ORARIO: dalle 19.30
- PREZZO: MENÙ COMPLETO € 55,00 a persona (bevande escluse)
- PRENOTAZIONE obbligatoria entro il giorno prima
  
- HOURS: from 7.30 p.m.
- PRICE: FULL MENÙ € 55,00 per person (drinks excluded)
- RESERVATION mandatory the previous day

# Osteria Il Triciclo

## A spasso nei boschi di Oga

### Walking in the woods of Oga

Osteria Il Triciclo propone ricette radicate nel territorio.

Osteria Il Triciclo offers recipes rooted in the territory

**PRANZO: solo la domenica - CENA: mercoledì e giovedì**

**LUNCH: Sunday - DINNER: Wednesday and Thursday**

#### ANTIPASTO / STARTER

€ 12,00

**Ovo "Le Camille" poche CTB su crema di Scimudin stagionato dell'Azienda Agricola il Roch, porcini dei nostri boschi, crackers di polenta taragna e polvere di zucca**

"Le Camille" poche CTB egg on a cream of Scimudin cheese from the "Azienda Agricola il Roch", porcini mushrooms of our woods, polenta crackers and pumpkin powder

#### PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

€ 21,00

**Tortello fatto in casa da noi con farina di castagne, ripieno di patate nostrane e crunch di castagna tostata, spadellati in salsiccia della Macelleria Germania e porcini dei nostri boschi con pioggia di briciole croccanti di nostro pane al pomodoro**

Chestnut flour homemade tortello stuffed with local potatoes and roasted chestnut crunch, with sausage from "Macelleria Germania" and porcini mushrooms of our woods with tomato crunchy crumbs

#### SECONDO PIATTO / FIRST COURSE

€ 32,00

**Petto d'anatra cotto in atmosfera modificata con salsa ai frutti rossi dei nostri boschi e accompagnato da soffice purea di patate mantecata al burro d'alpeggio**

Duck breast cooked in modified atmosphere with red berry sauce of our woods, soft mashed potatoes whipped with alpine butter

#### DESSERT

€ 9,00

**Semifreddo al profumo balsamico di pino mugo con crumble di pinoli e gocce di caramello salato**

Balsamic-scented mountain pine parfait with pine nut crumble and salted caramel drops

- ORARIO: PRANZO: 12.00 - 14.00 / CENA: 19.00 - 21.00
- PREZZO: MENÙ COMPLETO € 74,00 a persona
- Possibilità di ordinare anche la singola portata
- PRENOTAZIONE consigliata
  
- HOURS: LUNCH: 12.00 p.m. - 2.00 p.m. / DINNER: 7.00 p.m. - 9.00 p.m.
- PRICE: FULL MENÙ € 74,00 per person (Possibility to order a single course)
- RESERVATION recommended

# Trattoria Compagnoni

Trattoria Compagnoni propone ricette tradizionali dai colori autunnali.  
Trattoria Compagnoni offers traditional recipes with autumnal tones

## Tutti i sabati a cena

Every Saturday for dinner

### PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

#### **Trittico Valtellinese (bresola, sciatt, pizzoccheri)**

Valtellina Triptych (bresola, sciatt - little fried cheese balls - pizzoccheri)

### SECONDO PIATTO / MAIN COURSE

#### **Entrecôte di manzo con contorno**

Beef entrecôte with side dish

### DESSERT

#### **Dolce a scelta**

Dessert of your choice

- ORARIO: dalle 20.00
- PREZZO: MENÙ COMPLETO € 40,00 a persona
- PRENOTAZIONE consigliata
  
- HOURS: from 8.00 p.m.
- PRICE: FULL MENÙ € 40,00 per person
- RESERVATION recommended

# Osteria del Moleta

## Togliamoci lo sfizio

### Let's take off the taste

Osteria del Moleta propone ricette autunnali tutte da scoprire!

Osteria del Moleta offers autumn recipes waiting to be discovered!

#### Da mercoledì a domenica

From Wednesday to Sunday

##### ANTIPASTO / STARTER

#### Prosciutto crudo Galloni e fichi speziati

€ 12,00

Galloni raw ham and spiced figs

##### PRIMO PIATTO / FIRST COURSE

#### Gnocchi di mele con gorgonzola e amaretti

€ 11,00

Apple gnocchi with gorgonzola and amaretti

#### Risotto con fichi e salmone affumicato

€ 13,50

Risotto with figs and smoked salmon

##### SECONDO PIATTO / MAIN COURSE

#### Medaglioni di capriolo con salsa ai fichi

€ 24,00

Venison medallions with fig sauce

#### Ossobuco di vitello CTB con risotto alla milanese

€ 20,00

Ossobuco of veal CTB with Milanese risotto

#### PIZZA SFIZIO

€ 10,00

Mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone, noci e uova

Mozzarella, raw ham, mascarpone cheese, walnuts and eggs

• ORARIO: PRANZO: 12.00-14.00 / CENA: 19.30-22.00

• Il menù potrebbe subire variazioni

• HOURS: LUNCH: 12.00 p.m. - 2.00 p.m. / DINNER: 7.30 p.m. - 10.00 p.m.

• The menu could be subjected to change



  
the wellness mountain

VALFURVA | VALDIDENTRO | VALDISOTTO | SONDALO  
[bormio.eu](http://bormio.eu)