



ANTIPASTI

ANTIPASTO DELLA VALGANNA	18,00 €
PIATTO DEL NORCINO DELLA VALLE (SALAME, COPPA, PANCETTA) CON LA NOSTRA GIARDINIERA	15,00 €
LUMACHE ALLA BOURGOGNE (6/12) °	8,00/12,00 €
STEAK TARTARE	20,00 €
BAGNA CAODA	14,00 €
INSALATE MISTE DI STAGIONE	6,00 €
PIATTO DI SALUMI MISTI DI SELVAGGINA CON RICCIOLI DI BURRO, CROSTINI, MARMELLATA E TERRINA DI SELVAGGINA	18,00 €
BRESAOLA DI NOSTRA PRODUZIONE STAGIONATA IN VALGANNA	10,00 €
LARDO CON MIELE E CASTAGNE	12,00 €



PRIMI

GNOCCHI DI PATATE ° E ZUCCA CON ZOLA E NOCI	10,00 €
RAVIOLI DI MAGRO CON CIPOLLA DI TROPEA E FORMAGGIO DI CAPRA °	10,00 €
TAGLIOLINI AL PESTO DI SALVIA E CASTAGNE	12,00 €
TAGLIOLINI AL CINGHIALE	12,00 €
ZUPPA DI CIPOLLE	10,00 €

I PRIMI SONO SEMPRE
CON BURRO E FORMAGGIO





RISOTTI

- | | | |
|----------------------|------------------------------|---------|
| 1. FUNGHI PORCINI °* | 7. CACIO E PEPE E FICHI | 10,00 € |
| 2. MILANESE | 8. CIPOLLE ROSSE E SALSICCIA | |
| 3. SPECK E ROSMARINO | 9. ZUCCA E AMARETTI | |
| 4. PORRI E TALEGGIO | 10. PROVOLA E NOCI | |
| 5. BRIE E PISTACCHIO | 11. BORLOTTI E LARDO | |
| 6. RADICCHIO | | |

RISOTTI SPECIALI

- | | |
|------------------------------------------------------------|---------|
| BAROLO E FONDUTA | 14,00 € |
| # ALLA MILANESE CON OSSO BUCO DI VITELLO | 22,00 € |
| IL TRE RISOTTI (RISOTTO AI PORCINI °, GAMBERI ° E LUMACHE) | 14,00 € |
| # RISOTTO ALLE QUAGLIE ° | 20,00 € |

BIS o TRIS DI RISOTTI

PER BIS O TRIS DI RISOTTI SI INTENDE UNA COMBINAZIONE DI 2 O 3 TIPI DI RISOTTO UGUALI PER TUTTO IL TAVOLO. LE COMBINAZIONI VERRANNO PROPOSTE DAL PERSONALE, IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DELLA CUCINA, PER PERMETTERCI DI LAVORARE AL MEGLIO E DI ACCONTENTARE TUTTI NELLA DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI PIATTI.

RISOTTO MINIMO PER DUE PERSONE
ATTESA RISOTTI MINIMO 25 MIN.
#ESCLUSI DAL BIS/TRIS DI RISOTTI



14,00 €





SECONDI

OSSO BUCO CON CROSTONI DI POLENTA	20,00 €
MILANESE ARIOSA	20,00 €
FORMAGGI TRADIZIONALI DELLE VALLI	12,00 €
TAGLIATA TRADIZIONALE	20,00 €
TAGLIATA CON CACAO, CAFFÈ E PEPE	22,00 €
FILETTO DI MAIALINO CON MOSTARDA E ACETO BALSAMICO	20,00 €
FILETTO DI BUE MIELE E NOCI	24,00 €
CHATEAUBRIAND TAGLIATA AL TAVOLO (MINIMO PER DUE PERSONE)	60,00 €
CONIGLIO AL FORNO CON PEPE ROSSO E PRUGNE	18,00 €
CAPRIOLO IN SALMÌ *	20,00 €
BRASATO DI MANZO AL NEBBIOLO	20,00 €

TUTTI I PIATTI SONO COMPRESIVI DI CONTORNO



SECONDI DI PESCE

FILETTO DI PESCE PERSICO DORATO * (SECONDO DISPONIBILITÀ)	18,00 €
RANE FRITTE *	18,00 €

TUTTI I PIATTI SONO COMPRESIVI DI CONTORNO





SPECIALITÀ DI SELVAGGINA

ANTIPASTI

PIATTO DI SALUMI MISTI DI SELVAGGINA CON RICCIOLI DI BURRO,
CROSTINI, MARMELLATA DI RIBES E TERRINE

18,00 €

PRIMI

TAGLIOLINI AL CINGHIALE *
RISOTTO ALLE QUAGLIE °

12,00 €

18,00 €

SECONDI

CAPRIOLO IN SALMÌ *
BRASATO AL NEBBIOLO

18,00 €

20,00 €





DOLCI

"NON C'È AMORE PIÙ SINCERO DI QUELLO PER I DOLCI!"
Fatti tentare dalla nostra ampia selezione di dessert fatti in casa,
DIVERSI PER OGNI STAGIONE; chiedi al nostro personale
di consigliarti il dolce giusto per te!

6,00/7,00 €



BEVANDE

ACQUA MINERALE	2,00 €
VINO DELLA CASA BIANCO/ROSSO L. 0.25 / 0.5 / 1	4,00/6,00/12,00 €
VINO AL CALICE	4,00 €
BIRRA PORETTI 66 CL	4,00 €
CAFFÈ	2,00 €
LIQUORE	3,00 €
PANE E COPERTO	3,00 €

MENU SPECIALI

MENÙ CASSOELA (DA NOVEMBRE A METÀ DICEMBRE) SALUMI MISTI, CASSOELA E DESSERT	30,00 € BEVANDE ESCLUSE
MENÙ CHATEAUBRIAND: ANTIPASTO CALDO, CHATEAUBRIAND CON SALSA BERNESE, VERDURE GRATINATE, MOUSSE DI STAGIONE, CAFFÈ	90,00 € (PER DUE PERSONE) VINO ESCLUSO
MENÙ ALBERGO VALGANNA: MENÙ DEGUSTAZIONE, PERNOTTAMENTO COLAZIONE / COLAZIONE IN ROOM	140,00 € (A COPPIA)





1. CROSTACEI



2. LATTE E
DERIVATI



3. SENAPE



4. UOVA



5. SESAMO



6. ARACHIDI



7. FRUTTA A
GUSCIO



8. LUPINI



9. CEREALI
GLUTINE



10. SOIA E
DERIVATI



11. PESCE



12. SEDANO

SO₂

13. SOLFITI
CONCENTRAZIONI
>10 mg/litro



14. MOLLUSCHI

ANTIPASTI

Antipasto della Valganna (2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 13)

Piatto del norcino della valle
con la nostra giardiniera (12, 13)

Lumache alla bourgogne (2, 13)

Steak tartare (2, 3, 4)

Bagna caoda (2, 12, 13)

Insalate miste di stagione, verdure al vapore

Piatto di salumi misti di selvaggina (2, 9)
con riccioli di burro, crostini,
marmellata e terrina di selvaggina

Bresaola di nostra produzione

Lardo con miele e castagne

PRIMI

Gnocchi di patate e zucca
con zola e noci (2, 4, 7, 9)

Ravioli di magro con cipolla di Tropea
e formaggio di capra ° (2, 4, 9)

Tagliolini al pesto di salvia e castagne (2, 4, 7, 9)

Tagliolini al cinghiale (2, 4, 9, 12, 13)

Zuppa di cipolle (2, 7)

RISOTTI (2, 7, 12, 13)

Funghi Porcini °*, Milanese, Speck e rosmarino,
Porri e taleggio, Brie e pistacchio, Radicchio
Cacio e pepe e fichi, Zucca e amaretti,
Provola e noci, Borlotti e lardo

Barolo e fonduta (2, 12, 13)

Alla milanese
con osso buco di vitello (2, 6, 7, 9, 10, 12, 13)

Il Tre Risotti (1, 2, 11, 12)

SECONDI

Osso Buco
con crostoni di polenta (2, 6, 7, 9, 10, 12, 13)

Milanese ariosa (2, 4, 6, 7, 9, 10)

Formaggi tradizionali delle valli (2)

Tagliata tradizionale

Tagliata con cacao, caffè e pepe (7, 13)

Filetto di maialino con mostarda
e aceto balsamico (2, 9, 13)

Filetto di bue miele e noci (2, 7, 9, 13)

Chateaubriand tagliata al tavolo

Coniglio al forno con pepe rosso e prugne (2, 13)

Brasato di manzo al Nebbiolo (2, 9, 12, 13)

SECONDI DI PESCE

Filetto di pesce persico (2, 9, 11)

Rane fritte (4, 6, 7, 9, 10, 11)

SELVAGGINA

Pappardelle al ragù di lepre (2, 4, 9, 12, 13)

Tagliolini al cinghiale (2, 4, 9, 12, 13)

Risotto alle quaglie (2, 9, 12, 13)

Capriolo in salmì (2, 9, 12, 13)

DESSERT (2, 4, 7, 9, 13)

Consultare la lista degli allergeni per allergie
e intolleranze e farlo presente al personale.

* Prodotto congelato all'origine

° Prodotto conservato a -18°