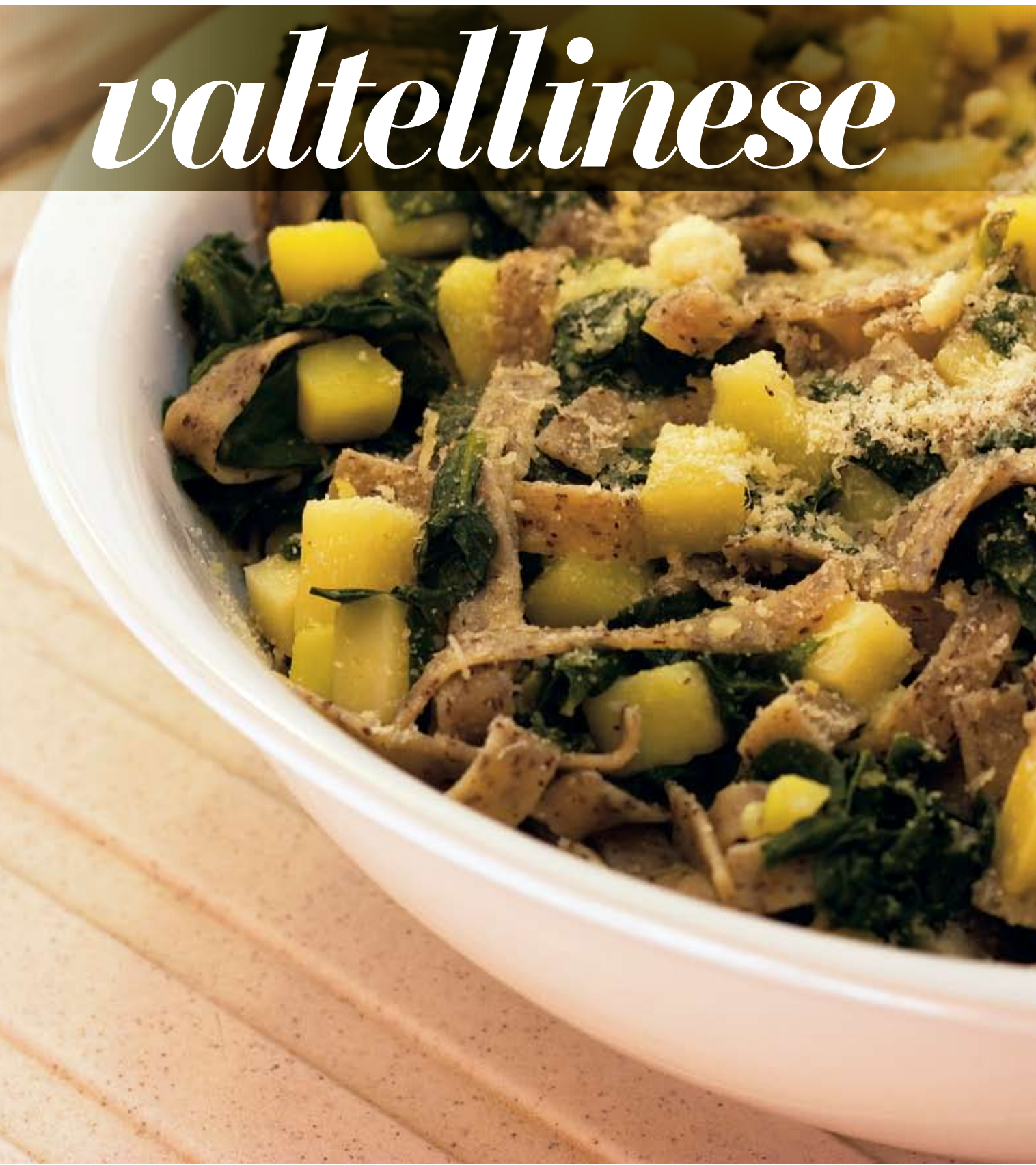


Rassegna della cucina
valtellinese



Rassegna gastronomica **dal 16 novembre al 16 dicembre**

Ristorante Buffet della Stazione Lugano
tel. 091 911 34 24
www.buffetlugano.ch - buffetdellastazione@ticino.com



SCIATT SU LETTO DI CICORINO

Frittierte Teig Krapfen auf Cicorino grün ^{*(1A, 7A)}

Fr. 17.50

**TAGLIATA DI AFFETTATI E FORMAGGI
DELLA VALTELLINA**

Veltliner Aufschnitt und Käse-Teller ^{*(7A, 12B)}

Fr. 21.00

PETALI DI BRESAOLA E CASERA IN CARROZZA

Bresaolafächer und Panierte Caserakäse ^{*(1A, 3A, 7A, 12B)}

Fr. 23.00

RISOTTO AL CASERA CON LA BRESAOLA

Caserakäserisotto mit Bresaola ^{*(7A, 12B)}

Fr. 18.50

POLENTA CUNCIA IN VERSIONE MODERNA

Polenta Cuncia nach moderner Art ^{*(1A, 7A, 12B)}

Fr. 18.50

PIZZOCCHERI SCARRELLATI A MANO, la vera ricetta

Pizzoccheri, das Originalrezept ^{*(1A, 7A)}

Fr. 19.80

TARÔZ IN FOGLIA DIVERZA

Spezial Telliner Rezept ^{*(7A)}

Fr. 17.80

* LISTA ALLERGENI / ALLERGENEN LISTE

I SAPORI DELLA VALTELLINA

Prodotti tipici di grande qualità, garantiti dai Consorzi di Tutela, fanno della Valtellina uno dei territori alpini più "golosi".



Un gusto particolare si assapora sulle tavole della Valtellina, sapori antichi, frutto di una cucina semplice, ereditata dalle tradizioni montanare e contadine, derivata da prodotti ottenuti con grandi sforzi e sacrifici. I formaggi di Valtellina, nati dalla cultura contadina locale e con essa cresciuti, conservano ancora oggi il gusto della tradizione.

SPEZZATINO D'AGNELLO NEL LAVECC

Lammragout im Lavecc *(1A, 9A, 12B)

Fr. 24.50

**TAGLIATA DI ENTRECÔTE DI MANZO SU FONDUTA
DI CASERA E PORCINI TRIFOLATI**

*Rindsentrecôte auf Caserakäse Fondue
und Steinpilze* *(1A, 7A, 12B)

Fr. 36.90

**FILETTO DI TROTA RIPIENO DI BITTO E PORCINI,
CON VELO DI LARDO SU FONDUTA DI BITTO**

*Gefüllte Forellenfilet mit Bittokäse und Steinpilze,
mit eine Speck Schicht auf Bittokäse Fondue* *(1A, 4A, 7A, 12B)

Fr. 27.90

**SELLA DI CONIGLIO DISOSSATA
RIPIENA DI CASERA E PORCINI**

*Gefüllte Kaninchenrücken mit
Caserakäse und Steinpilze* *(1A, 7A, 12B)

Fr. 29.80

*Tutti i nostri piatti forti sono accompagnati rigorosamente da
polenta tipica Valtellinese e dadolata di verdure.*

*Alle unsere Hauptgerichte werden mit typische Veltliner Polenta
und Gemüse serviert.*

* LISTA ALLERGENI / ALLERGENEN LISTE



Le erbe e le essenze alpine, le bovine di razze tradizionali, l'abilità dei casari tramandata di generazione in generazione, il clima, rendono unici questi formaggi, sia gustati al naturale sia come protagonisti dei piatti tipici della cucina valtellinese. Come i pizzoccheri della Valtellina, piatto "tellino" per eccellenza, gli ingredienti, ottenuti con quanto offriva la coltivazione montana, sottolineano una cultura contadina povera ma ricca di gustosi sapori.



PIATTO DI FORMAGGI VALTELLINESI*Veltliner Käse Teller* ^{*(A7)}**½ Porz. Fr. 7.50 - Porz. Fr. 12.50****SEMIFREDDO AL BRAULIO***Braulio Halbgefrorene* ^{*(A3, A7)}**Fr. 11.50****BISCIOLA SU CREMA INGLESE ALLA CANNELLA***Bisciola Kuchen mit Engländer Zimtcrème* ^{*(A3, A7, A8)}**Fr. 11.50****GELATO AL CASERA***Casera Eis* ^{*(A3, A7)}**Fr. 7.50****TIRSO***Grumello Valtellina Superiore, Nebbiolo DOCG***Fr. 37.00****DL. 1 Fr. 6.00****EFESTO***Inferno Valtellina Superiore, Nebbiolo DOCG***Fr. 39.00****DL. 1 Fr. 6.50**

* LISTA ALLERGENI / ALLERGENEN LISTE

VIGNETI VALTELLINESI

Vini prodotti con le uve coltivate sul soleggiato versante retico vi accompagneranno alla scoperta di dolci sensazioni che soltanto la Valtellina è in grado di offrire.

