

Rassegna della cucina
valtellinese



Rassegna gastronomica **dal 15 novembre al 15 dicembre**

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



CHISCIÖI VALTELLINESI SU LETTO DI RUCOLA

Frittierte Teig Krapfen auf Rauke *(1A, 7A, 12B)

Fr. 17.50

**TAGLIATA DI AFFETTATI E FORMAGGI
DELLA VALTELLINA**

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

Fr. 24.50 1/2 p. 18.50

PETALI DI BRESAOLA E CASERA IN CARROZZA

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

Fr. 21.00

RISOTTO AL CASERA CON LA BRESAOLA

Caserakäserisotto mit Bresaola *(7A, 9A, 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, 12B)

Fr. 19.50

TARÔZ IN FOGLIA DIVERZA

Spezial Telliner Rezept *(1A, 7A)

Fr. 18.00

* 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, 7A, 12B)

Fr. 24.50

**SCALOPPINA DI CERVO MARINATA AL SASSELLA
CON VERDURINE**

*Hirschschnitzel mariniert mit Sassella Wein
dazu Gemüse* *(1A, 7A, 9A, 12B)

Fr. 28.00

**TURBANTE DI ORATA RIPIENO DI SCIMUDIN
E PORCINI SULLA SUA FONDUTA**

*Goldbrasse gefüllt mit Scimudinkäse und Steinpilze
auf seine Fondue* *(1A, 4A, 7A, 12B)

Fr. 29.00

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

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

Fr. 29.00

*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. 8.50 - Porz. Fr. 13.50

SEMIFREDDO AL BRAULIO

Braulio Halbgefrorene ^{*(3A, 7A)}

Fr. 9.50

BISCIOLA SU CREMA INGLESE ALLA CANNELLA

Bisciola Kuchen mit Engländer Zimtcrème ^{*(1A, 3A, 7A, 8A)}

Fr. 11.50

GELATO AL CASERA

Casera Eis ^{*(3A, 7A)}

Fr. 7.50

TIRSO

Grumello Valtellina Superiore, Nebbiolo DOCG

Fr. 45.00

DI. 1 Fr. 7.00

EFESTO

Inferno Valtellina Superiore, Nebbiolo DOCG

Fr. 47.00

DI. 1 Fr. 7.50

* 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.

