

TIRANOS' MENU
**MENU
TIRANO**
TIRANO MENU

€ 22,00

CHISCIÖLINI SUL VERDE

Frikadellen aus Buchweizen m. Salat
Buckwheat pancakes with cheese on salad



SEMIFREDDO AL "BRAULIO"

Halbgefrorenes m. "Braulio"
Parfait of "Braulio"

SERVITO CON UN CALICE DI VALTELLINA SUPERIORE

DAZU EIN GLAS VELTLINER WEIN
WITH A GLASS OF VALTELLINA WINE

PETALI DI BRESAOLA E FUNGHI PORCINI

Luftgetrocknetes Bundnerfleisch u. Steinpilze
Typical cured beef with porcini mushrooms



PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA FATTI IN CASA

Buchweizennudeln m. Lokalkäse u. Wirsingkohl
Typical black pasta with local cheese and cabbage



IL BUE BASTONATO

Rindfleisch vom Grill auf dem Stock
Thin sliced sirloin of beef rolled up on wooden stick



SEMIFREDDO AL "BRAULIO"

Halbgefrorenes m. "Braulio"
Parfait of "Braulio"

LOCAL MENU
**MENU
TIPICO**
TYPISCHES MENU
€ 45,00

TIMBALLO DI CARCIOFI "MAISON"

Artischockenmousse
Artichokes mousse



STROZZAPRETI GEMELLI FATTI IN CASA VEGETARIANI

Hausgemachte Teigwaren m. Gemüse
Homemade pasta with vegetables



SCAMORZA CON VERDURE ALLA GRIGLIA

Geräucherter Käse m. gegrilltem Gemüse
Italian smoked cheese with g. vegetables



DESSERT DELLA CASA

Dessert

VEGETARIAN MENU
**MENU
VEGETARIANO**
VEGETARISCH MENU

€ 35,00

MENU ALLA CARTA

Antipasti di terra

VORSPEISEN STARTER

-
- * Timballo di carciofi alla romana** €. 12.50
Artischockenmousse "Maison"
Artichokes mousse "Maison"
- * Antipasto misto del salumaio** €. 14.50
Gemischter Aufschnittteller
Assorted cold cuts
- * Petali di bresaola e porcini** €. 12.50
Luftgetrocknetes Bundnerfleisch u. Steinpilzen
Typical cured beef and porcini mushrooms
- Chisciolini sul verde (specialità)** €. 12.50
Frikadellen aus Buchweizen m. Salat
Buckwheat pancakes and local cheese with salad
- * "Taroz" in cialda di parmigiano (specialità)** €. 12.50
"Taroz" Haus-Spezialität (Bohnen, Kartoffeln, Bergkäse)
"Taroz" House-specialty (green beans, potatoes, local cheese)

Antipasti di mare

VORSPEISEN STARTER

-
- * Tiepido di piovra** €. 15.00
Oktopussalat m. Bohnen u. Kartoffeln
Octopus salad
- Spiedini di mazzancolle su misticanza** €. 12.50
Garnelenspieße auf gemischtem Salat
Prawn skewers on mixed salad

Insalate e zuppe

SALAT UND SUPPE SALAD AND SOUP

-
- * Insalata verde o mista** €. 6.00
Grüner Salat - Gemischter Salat
Green salad - Mix salad
- * Insalata "Valtellina" (bresaola, casera, mele e noci)** €. 12.50
Salat "Veltlin" Apfel, Nüsse, Bergkäse u. Trockenfleisch
Salad "Valtellina" apple, nuts, local cheese and beef slice
- Vellutata di porri e patate** €. 8.50
Lauch und Kartoffelcremesuppe
Leek and potato velouté
- * Minestrone di verdure** €. 8.50
Gemüse Suppe
Vegetable soup

* PIATTO SENZA GLUTINE / GLUTEN FREI / GLUTEN-FREE

PANE E COPERTO - BROT UND GEDECKT - BREAD AND COVER CHARGE €2,00

ALCUNI ALIMENTI VENGONO ABBATTUTI TERMICAMENTE PER IL LORO MANTENIMENTO SENZA ALTERARNE LA QUALITÀ
IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE DI NATURA SURGELATA

PRODUCIAMO

PASTA FRESCA FATTA IN CASA

PER TUTTI I NOSTRI PRIMI PIATTI

Primi piatti di terra

TEIGWAREN PASTA

Tagliatelle fatte in casa al ragù di cervo	€. 14.00
Hausegemachte Tagliatelle mit Hirschragout Homemade Tagliatelle with venison ragù	
Pizzoccheri della Valtellina fatti in casa (specialità)	€. 13.00
Hausegemachte Buchweizennudeln m. Lokalkäse u. Wirsingkohl Homemade Typical black pasta with local cheese and cabbage	
Strozzapreti gemelli fatti in casa vegetariani	€. 13.00
Hausgemachte Teigwaren m. Gemüse Homemade pasta with vegetables	
Ravioli fatti in casa casera e bresaola	€. 15.00
Hausgemachte Ravioli m. Lokalkäse und Luftgetrocknetes Bundnerfleisch Homemade ravioli with local cheese and typical cured beef	
* Risotto alla crema di spinaci e fonduta di parmigiano 20 minuti	€. 14.00
Risotto mit Spinatcreme und Parmesan-Fondue Risotto with spinach cream and Parmesan fondue	
Gnocchi di patate fatti in casa speck e zola	€. 13.00
Hausgemachte Kartoffelknöschchen mit Blaukäse und Bauchspeck Homemade potatoes dumpling with bluecheese and bacon	

Primi piatti di mare

TEIGWAREN PASTA

Paccheri fatti in casa allo scoglio	€. 16.00
Hausgemachte "Paccheri" mit Meeresfrüchte Homemade "Paccheri" with seafood	
Spaghetti quadrati fatti in casa al nero di seppia gamberi e zucchini	€. 15.00
Hausgemachte Tintenfisch-Schwarz Spaghetti mit Garnelen und Zucchini Homemade cuttlefish ink spaghetti with prawns and zucchini	

* PIATTO SENZA GLUTINE / GLUTEN FREI / GLUTEN-FREE

PANE E COPERTO - BROT UND GEDECKT - BREAD AND COVER CHARGE €2,00

ALCUNI ALIMENTI VENGONO ABBATTUTI TERMICAMENTE PER IL LORO MANTENIMENTO SENZA ALTERARNE LA QUALITÀ

IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE DI NATURA SURGELATA

Secondi piatti di terra

HAUPTGERICHTE MAIN COURSE

-
- * Tagliata di manzo al profumo di rosmarino** € 22.00
Rippenstück vom Rind mit Rosmarin
Sirloin steak with rosemary
 - * Filetto di manzo ai funghi porcini** € 24.00
Rinderfilet mit Steinpilzen
Tenderloin of beef with Porcini mushrooms
 - * Scamorza affumicata con verdure alla griglia** € 16.50
Geräucherter Käse m. gegrilltem Gemüse
Italian smoked cheese withgrilled vegetables
 - * Bocconcini di vitello con polenta taragna** € 18.50
Kalbsragout mit Polenta mit Bergkäse
Veal stew with polenta with mountain cheese
 - * Zigeuner di manzo** € 18.50
Rindfleisch vom Grill auf dem Stock
Thin sliced sirloin of beef rolled up on wooden stick
 - * Tavolozza di formaggi misti con confetture e noci** € 14.50
Käseplatte mit Konfitüren und Walnüssen
Choice of cheese with jam and nuts

Secondi piatti di mare

HAUPTGERICHTE MAIN COURSE

-
- * Filetto di spigola in potacchio** € 22.00
Wolfsbarsch mit Kartoffeln, Oliven u. Cherrytomaten
Fillet of sea bass with potatoes, olives and cherry tomatoes

Contorni

BEILAGE SIDE DISH

-
- * Patate al forno** € 5.00
Gebackene Kartoffeln
Baked potatoes
 - * Patate fritte** € 5.00
Pommes frites
French fried potatoes
 - * Verdure alla griglia** € 6.00
Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables
 - * Porcini trifolati** € 6.00
Steinpilze angebraten
Porcini mushrooms sautéed
 - * Polenta taragna** € 6.00
Polenta mit Bergkäse
Polenta with mountain cheese

* PIATTO SENZA GLUTINE / GLUTEN FREI / GLUTEN-FREE

PANE E COPERTO - BROT UND GEDECKT - BREAD AND COVER CHARGE €2,00

ALCUNI ALIMENTI VENGONO ABBATTUTI TERMICAMENTE PER IL LORO MANTENIMENTO SENZA ALTERARNE LA QUALITÀ
IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE DI NATURA SURGELATA