

Antica Trattoria Pizzo Tre Signori – Gerola Alta

Antipasti

Bresaola della Valtellina	€ 8,00
Carpaccio di Bresaola con Porcini di Gerola (3.7.12)	€ 12,00
Funghi Porcini di Gerola sott'olio (gr. 150) (12)	€ 15,00
Lardo con Castagne e Miele di castagno	€ 10,00
Salumi e Formaggi (7)	€ 12,00
Tagliere di Salumi misti	€ 8,00
Assaggio di Formaggi con Noci e Miele millefiori di Gerola (7.8)	€ 9,00

Primi Piatti

Crespelle Saracene al Bitto Storico e Porcini ^a (1.3.7.8.9)	€ 13,00
Tagliolini freschi al ragù di Capriolo (1.3.7.9.12)	€ 12,00
Tagliolini freschi ai Porcini ^a e Panna (1.3.7.12)	€ 12,00
Ravioli di Ricotta e Spinaci ^o al Burro versato e Parmigiano (1.3.7)	€ 10,00
Tagliolini freschi al Pomodoro (1.3.9.12)	€ 5,00

Secondi Piatti

Controfiletto alla Griglia (1.4)	€ 14,00
Tagliata di Manzo (1.4)	€ 16,00
Salsiccia ai ferri (1.4.12)	€ 8,00
Cocotte di Bitto* al Forno (1.7)	€ 9,00
Paillard di Vitello con fonduta di Bitto* fresco e Porcini ^a (7)	€ 19,00

* Il Bitto fresco è disponibile da metà/fine luglio. Data la stagionatura del Bitto, in determinati periodi dell'anno questi piatti sono disponibili con altro formaggio che vi sarà indicato dal personale di sala.

Contorni

Funghi Porcini ^a trifolati (gr. 150)* (7)	€ 12,00
Verdura cotta del giorno (9)	€ 4,00
Insalata verde	€ 4,00
Insalata mista	€ 6,00
<i>* secondo disponibilità</i>	
Formaggi	
Bitto fresco (7)	€ 5,00
Bitto stagionato, secondo disponibilità (7)	da € 8,00
Latteria stagionato, secondo disponibilità (7)	€ 6,00
Latteria giovane – semigrasso secondo disponibilità (7)	€ 3,00

Dessert

Coppa di Mirtilli ^o bollenti con il gelato (1.3.5.6.7.8)	€ 5,00
Castagne con Panna Montata con Cannella o Cacao (7)	€ 5,00
Torte fatte in Casa (1.3.7.8.12)	€ 3/5,00
Affogato al Braulio, Caffè o Cioccolata (1.3.5.6.7.8)	€ 5,00
Coppa di Gelato (1.3.5.6.7.8)	€ 3,00

Pane, coperto, servizio incluso € 2,00

^a Limitatamente ad alcuni periodi, potrebbe essere scongelato

^o Prodotto scongelato

Il Personale di Sala vi presenterà il piatto del giorno proposto dallo Chef

I Piatti della Tradizione

Su prenotazione

La ricerca degli ingredienti, la cura nella preparazione della pastella per gli Sciatt, la pasta fresca fatta in casa per i Pizzocheri e la lunga cottura della Polenta Taragna con il burro fresco ed il Bitto Storico che si fondono nel "culderin", vi garantiscono di sperimentare dei gusti e sapori antichi, che fanno di tradizione e storia millenaria, come il fiume Bitto, che scorre appena qui a fianco, che a sua volta ha dato il nome al formaggio Bitto, da Bitto, perenne.

Per questo, per il rispetto verso la buona e salutare cucina, queste specialità non sono sempre disponibili, in alta stagione potreste essere fortunati e trovarle comunque, ma la prenotazione è decisamente consigliata.

Sciatt serviti su insalatina (1.7.12) € 10,00

Pizzocheri del Pizzo (1.3.7.12) € 12,00

Polenta Taragna con Bitto Storico accompagnata da salsiccia, costine e salame (1.3.4.7.12) € 18,00

Polenta Taragna con Bitto Storico accompagnata da selvaggina (1.7.9.12) € 18,00

La Polenta Taragna è un piatto unico, sostanzioso, da gustare ben caldo e lentamente, se ne gradite un altro po' sentitevi liberi di chiederlo al personale di sala

Carta dei Vini di Valtellina (12)

0,750

Rosso Perlavilla Igt Triacca	€ 14,00
Inferno Docg Triacca	€ 25,00
Maroggia Centùn Docg Az. Agr. Franzi	€ 25,00
Valgella Costa Bassa Docg Sandro Fay	€ 25,00
Mazè Docg Nino Negri	€ 28,00
Grumello SassoRosso Docg Nino Negri	€ 28,00
Sassella Le Tense Docg Nino Negri	€ 28,00
Sforzato di Valtellina Docg Carlo Negri	€ 60,00

0,375

Sassella Docg 2013 Nino Negri	€ 13,00
-------------------------------	---------

- Calice Valtellina Superiore Docg proposto dal Personale di sala € 4,00
- Calice Prosecco Docg – Bianco fermo Doc € 3,00

L'altra Cantina (12)

Vini Rossi

Bonarda Oltrepò Pavese Doc – frizzante secco	€ 14,00
Primitivo del Salento Igt	€ 14,00
Aglianico Igp - Puglia	€ 14,00

Vini Bianchi

Passerina Tullum Dop	€ 18,00
Lugana Doc	€ 18,00
Suade Sauvignon Blanc Astoria	€ 18,00
Prosecco Barichel Valdobbiadene Extra Dry Docg	€ 18,00
Spumante dolce/secco	€ 15,00

Albergo Ristorante
“Antica Trattoria Pizzo Tre Signori”
Piazza Pizzo Tre Signori, 2 – 23010 Gerola Alta (SO)

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso e lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione