

Antipasti

Bresaola della Valtellina	€10,00
Carpaccio di Bresaola con Porcini di Gerola (3.7.12)	€ 14,00
Funghi Porcini di Gerola sott'olio (gr. 150) (12)	€ 18,00
Lardo con Castagne e Miele di castagno	€ 11,00
Salumi e Formaggi (7)	€ 13,00
Tagliere di Salumi misti	€ 10,00
Assaggio di Formaggi, Noci e Miele millefiori di Gerola (7.8)	€ 10,00

Primi Piatti

Crespelle Saracene al Bitto Storico e Porcini ^a (1.3.7.8.9)	€ 15,00
Tagliolini freschi al ragù di Capriolo (1.3.7.9.12)	€ 13,00
Tagliolini freschi ai Porcini ^a e Panna (1.3.7.12)	€ 14,00
Ravioli di Ricotta e Spinaci ^o al Burro versato e Grana (1.3.7)	€ 12,00
Tagliolini freschi al Pomodoro (1.3.9.12)	€ 8,00

Secondi Piatti

Controfiletto alla Griglia (1.4)	€ 15,00
Tagliata di Manzo (1.4)	€ 18,00
Salsiccia ai ferri (1.4.12)	€ 8,00
Cocotte di grasso di Varrone al Forno (1.7)	€ 10,00

Contorni

Funghi Porcini ^a trifolati (gr. 150)* (7)	€ 16,00
Verdura cotta del giorno (9)	€ 4,00
Insalata verde	€ 4,00
Insalata mista	€ 6,00

* secondo disponibilità

Formaggi

Bitto, secondo disponibilità (7)	da € 8,00
Latteria stagionato, secondo disponibilità (7)	€ 6,00
Latteria giovane – semigrasso secondo disponibilità (7)	da € 4,00

Dessert

Coppa di Mirtilli ^o caldi con il gelato (1.3.5.6.7.8)	€ 6,00
Castagne con Panna Montata con Cannella o Cacao (7)	€ 6,00
Torte fatte in Casa (1.3.7.8.12)	€ 5/6,00
Affogato al Braulio, Caffè o Cioccolata (1.3.5.6.7.8)	€ 6,00
Coppa di Gelato (1.3.5.6.7.8)	€ 3,00

Pane e coperto € 2,00

^a Limitatamente ad alcuni periodi, potrebbe essere scongelato

^o Prodotto scongelato

**(IN PRESENZA DI ALLERGIE ALIMENTARI RICHIEDERE
LA TABELLA ALLERGENI AL PERSONALE DI SALA)**

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 sanno 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 Bitu, 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.

SU ORDINAZIONE , O PROPOSTI DAL PERSONALE QUANDO PRESENTI:

Sciatt serviti su insalatina (1.7.12) € 12,00

Pizzocheri del Pizzo (1.3.7.12) € 14,00

**Polenta Taragna con Bitto Storico accompagnata da salsiccia,
costine e salame (1.3.4.7.12) € 20,00**

**Polenta Taragna con Bitto Storico accompagnata da selvaggina € 20,00
(1.7.9.12)**

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

**Albergo “Antica Trattoria Pizzo Tre Signori”
di Gianpiero Zugnoni
Piazza Pizzo Tre Signori, 2
23010 Gerola Alta
0342 690025**