

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) | € 15,00 |

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) | € 15,00 |
| Tagliolini freschi ai Porcini ^a e Panna (1.3.7.12) | € 15,00 |
| Ravioli di Ricotta e Spinaci ^o al Burro versato e Grana (1.3.7) | € 13,00 |
| Tagliolini freschi al Pomodoro (1.3.9.12) | € 8,00 |

Secondi Piatti

| | |
|----------------------------------|---------|
| Controfiletto alla Griglia (1.4) | € 17,00 |
| Tagliata di Manzo (1.4) | € 20,00 |
| Salsiccia ai ferri (1.4.12) | € 8,00 |
| Cocotte di Bitto al Forno (1.7) | € 12,00 |

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 € 9,00 |
| Latteria stagionato, secondo disponibilità (7) | da € 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 decongelato

^o Prodotto decongelato

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) € 22,00**

**Polenta Taragna con Bitto Storico accompagnata da selvaggina € 22,00
(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, 223010 Gerola Alta
0342 690025**

www.albergopizzotresignori.com –  Albergo Pizzo Tre Signori