

TIRANOS' MENU
**MENU
TIRANO**
TIRANO MENU
€ 22,00

CHISCIÖLINI SUL VERDE 1-7-12

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



SEMIFREDDO AL "BRAULIO" 3-7

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 1-7

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" 3-7

Halbgefrorenes m. "Braulio"
Parfait of "Braulio"

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

TIMBALLO DI CARCIOFI "MAISON" 3-7

Artischockenmousse
Artichokes mousse



STROZZAPRETI GEMELLI FATTI IN CASA VEGETARIANI 1-7-9

Hausgemachte Teigwaren m. Gemüse
Homemade pasta with vegetables



SCAMORZA CON VERDURE ALLA GRIGLIA 7

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



DESSERT DELLA CASA

Dessert

VEGETARIAN MENU
**MENU
VEGETARIANO**
VEGETARISCH MENU
€ 35,00

Antipasti di terra

VORSPEISEN STARTER

- * **Timballo di carciofi alla romana** 3-7 € 13.50
Artischockenmousse "Maison"
Artichokes mousse "Maison"
- * **Tris di bruschette: Pomodorini, Mozzarella fresca, Aglio** 1-7 € 10.00
Bruschetta-Trio: Kirschtomaten, Frischer Mozzarella und Knoblauch
Bruschetta Trio: Cherry Tomatoes, Fresh Mozzarella and Garlic
- * **Petali di bresaola e porcini** € 13.50
Luftgetrocknetes Bundnerfleisch u. Steinpilzen
Typical cured beef and porcini mushrooms
- * **Chisciolini sul verde (specialità)** 1-7-12 € 13.50
Frikadellen aus Buchweizen m. Salat
Buckwheat pancakes and local cheese with salad
- * **"Taroz" in cialda di parmigiano (specialità)** 7 € 13.50
"Taroz" Haus-Spezialität (Bohnen, Kartoffeln, Bergkäse)
"Taroz" House-specialty (green beans, potatoes, local cheese)

Antipasti di mare

VORSPEISEN STARTER

- * **Tiepido di piovra** 14 € 16.00
Oktopussalat m. Bohnen u. Kartoffeln
Octopus salad
- * **Spiedini di mazzancolle su misticanza** 1-2 € 13.50
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)** 7-8 € 13.50
Salat "Veltlin" Apfel, Nüsse, Bergkäse u. Trockenfleisch
Salad "Valtellina" apple, nuts, localcheese and beefslice
- * **Insalata Mediterranea (Tonno, Mazzancolle, Cipolla di Tropea e Olive)** 2-4 € 15.00
Mediterraner Salat mit Thunfisch, Garnelen, Tropea-Zwiebeln und Taggiasca-Oliven
Mediterranean Salad with tuna, prawns, Tropea red onions and Taggiasca olives
- * **Mozzarella alla "Caprese"** 7 € 9.50
Tomatenscheiben u. Mozzarellakäse
Tomato and mozzarella cheese
- * **Minestrone di verdure** 9 € 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 ai funghi porcini	1-3	€ 14.00
Hausegemachte Tagliatelle m. Steinpilzen Homemade Tagliatelle with porcini mushrooms		
Pizzoccheri della Valtellina fatti in casa (specialità)	1-7	€ 14.00
Hausegemachte Buchweizennudeln m. Lokalkäse u. Wirsing Kohl Homemade Typical black pasta with local cheese and cabbage		
Strozzapreti gemelli fatti in casa vegetariani	1-7-9	€ 13.00
Hausgemachte Teigwaren m. Gemüse Homemade pasta with vegetables		
Ravioli fatti in casa casera e bresaola	1-3-7	€ 16.00
Hausgemachte Ravioli m. Lokalkäse und Luftgetrocknetes Bündnerfleisch Homemade ravioli with local cheese and typical cured beef		
Fusilloni rustici fatti in casa al ragù di cervo	1-9-12	€ 14.00
Hausgemachte rustikale Fusilloni mit Hirschragout Homemade rustic fusilloni with venison ragù		

Primi piatti di mare

TEIGWAREN PASTA

Paccheri fatti in casa allo scoglio	1-2-4-9-12-14	€ 16.00
Hausgemachte "Paccheri" mit Meeresfrüchte Homemade "Paccheri" with seafood		
Spghettoni fatti in casa alle vongole veraci e pomodorini	1-12-14	€ 16.00
Hausgemachte Spghettoni mit Venusmuscheln und Kirschtomaten Homemade Spghettoni with clams and cherry tomatoes		

* 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 rucola e scaglie di grana | 7 | € 22.00 |
| Rippenstück vom Rind mit Rucola und Parmesan
Sirloin steak with rocketsalad and parmesan | | |
| * Filettino di maiale al pepe rosa | 7-12 | € 18.00 |
| Schweinefilet mit Rosa Pfeffer
Pork tenderloin with pink peppercorns | | |
| * Filetto di manzo ai funghi porcini | 12 | € 24.00 |
| Rinderfilet mit Steinpilzen
Tenderloin of beef with Porcini mushrooms | | |
| * Scamorza affumicata con verdure alla griglia | 7 | € 16.50 |
| Geräucherter Käse m. gegrilltem Gemüse
Italian smoked cheese withgrilled vegetables | | |
| * 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 | 7-8 | € 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 | 4 | € 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
Fried potatoes | | |
| * Verdure alla griglia | | € 6.00 |
| Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables | | |
| * Porcini trifolati | | € 6.00 |
| Steinpilze angebraten
Porcini mushrooms sautéed | | |
| * Polenta taragna | 1-7 | € 6.00 |
| Polenta mit Bergkäse
Polenta with mountain cheese | | |