



PER INCOMINCIARE

SCIATT | 12

Traditional deep fried buckwheat fritters indigenous to Valtellina. Crunchy on the outside with a soft heart of Valtellina Casera PDO cheese from "Latteria Sociale di Chiuro"

[1, 7, 10, 12]

MONDEGHILI | 12

Traditional deep fried, flat-meatballs hailing from Milano, served with sweet and sour spinach, saffron & wasabi mayonnaise.

[1, 3, 5, 6, 7, 9]

CROSTONE BURÖLA E MIRTILLI | 12

Ancient custom of the Brianza culinary tradition: Bread crouton served with a spread of lean "Marco d'Oggiono" salami paste topped with EVO and blueberries.

[1]

POLENTA E BACCALÀ | 14

Whipped cod served over crispy polenta sticks.

[4, 7]

UOVO 62° | 14

Egg cooked at low-temperature, mushroom foam, champignon duxelles, and popcorn-meat.

[1, 3, 7]

TACOS TARTARE | 16

Tacos made with crunchy polenta stuffed with beef tartare seasoned with spicy Tabasco sauce, Soy & Worcestershire sauce. The dish is topped with Burrata & savoury herb sauce.

[6, 7, 10, 12]

TAGLIERE STELVIO | 30

Premium cured meats platter featuring "Salumi Marco d'Oggiono": pistachio mortadella, sweet thigh salami, delicate speck, sweet coppa, and aged lonzino.

A selection of cheeses from "Latteria Sociale di Chiuro": PDO gorgonzola, PDO casera 180, PDO fontina, and PDO scimudin. Accompanied by apple mustard, onion marmalade, and chisoi stuffed with sausage and PDO casera

70.

[7, 8, 12]



PRIMI DELLA TRADIZIONE

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO | 30

This is a staple of Milan culinary tradition. 100% Carnaroli rice "Riserva San Massimo" saffron risotto, topped by Ossobuco veal shank and saffron pistils.

[1, 5, 7, 9, 12]

RISOTTO ALLA MILANESE CON MIDOLLO | 19

Saffron risotto made with 100% Carnaroli rice "Riserva San Massimo" topped with pistils of Saffron and beef marrow.

[7, 9, 12]

RISOTTO ALLA MILANESE CON LUGANEGA | 19

Saffron risotto made with 100% Carnaroli "Riserva San Massimo" rice topped with saffron pistils, Luganega from Monza of butcher shop "Macelleria Viganò di "Verano Brianza" accompanied by a red wine reduction.

[7, 9, 12]

RISOTTO DEGLI ANGELI | 23

100% Carnaroli rice "Riserva San Massimo" whipped with PDO Riserva Grana Padano and 30-month aged balsamic vinegar "Tenuta degli Angeli."



PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA | 18

Fresh buckwheat pasta typical of the Valtellina region served with Valtellina Casera DOP cheese, savoy cabbage, potatoes and garlic.

[1, 7, 9]

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA | 18

Staple of Bergamasca Cuisine. Handmade ravioli stuffed with beef and pork. Served in a sage and butter sauce.

[1, 3, 7, 8, 9, 12]

GNOCCHI SALSICCIA, FUNGHI & TARTUFO | 23

Handmade potato gnocchi served with sausage, mushrooms, and black truffle shavings.

[1, 3, 7, 12]

TAGLIOLINO AL RAGÙ DI AGNELLO | 21

Handmade egg tagliolino served with lamb stew and shavings of PDO Riserva Grana Padano.

[1, 3, 7, 9, 12]



SECONDI



TARTARE DI MANZO | 26

Beef tartare topped with egg yolk seasoned with salt, accompanied by seasonal vegetables, shallot rings, croutons, sprouts, olive oil, lemon, capers and mustard.

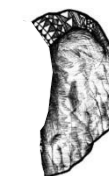
[1, 3, 10]



ORECCHIA DI ELEFANTE | 30

Star of our menu. The gorgeous Orecchia di Elefante, a giant breaded pork loin cutlet served with lemon wedges and custom seasoning.

[1, 3, 5]



FILETTO DI VACCA | 28

Beef fillet cooked at low temperature served over a delectable carrot & passion fruit cream accompanied by seasonal baby vegetables.

[7, 9, 12]

PANCIA DI MAIALINO | 24

Slow-cooked pork belly with double texture, served over mashed potatoes, beef jus, and black truffle shavings.

[7, 9, 12]

GUANCIA DI VITELLO | 26

Veal cheek braised in red wine served over citrus-infused potatoes.

[1, 7, 9, 12]

STELVIO

MILANO | TORONTO



Tanti viaggi, tante esperienze lontano da casa, quasi a convincerti che questo non fosse più il posto adatto a te.

Ma poi, un giorno, alzi gli occhi e vedi:

“quel cielo di Lombardia, così bello quand’è bello, così splendido, così in pace” (A. Manzoni)

E ti ritrovi innamorato della bellezza dei tuoi paesaggi e delle tue città. Rispetti la dedizione e lo sforzo di chi dedica la vita a creare qualcosa di bello, per sé e per gli altri. Riscopri la passione per quelle ricette, così semplici ma allo stesso tempo così grandi, e ti chiedi, in fondo, come possa esistere qualcosa di così buono.

Partendo dalle tue tradizioni costruisci ponti con culture radicalmente diverse dalla tua, crei forti connessioni, esplori nuove opportunità di vita e ti lasci contaminare.

Da tutto questo è nato Stelvio: vogliamo condividere con voi questo percorso e questa visione, per creare nuove connessioni e nuove amicizie.

“Il viaggiatore è anche un viaggiatore di esseri umani e ne attraversa corpi e anime” (C. Paina)

STELVIO

MILANO | TORONTO

STELVIO

MILANO | TORONTO

| ALLERGENI |

[1] Glutine; [2] Crostacei e derivati; [3] Uova e derivati; [4] Pesce e derivati; [5] Arachidi e derivati; [6] Soia e derivati; [7] Latte e derivati; [8] Frutta a guscio e derivati; [9] Sedano e derivati; [10] Senape e derivati; [11] Semi di sesamo e derivati; [12] Anidride solforosa e solfiti; [13] Lupino e derivati; [14] Molluschi e derivati.

MENÙ



STELVIO

MILANO | TORONTO