



PER INCOMINCIARE

SCIATT | 12

Crocanti frittelle di grano saraceno con cuore filante di formaggio Valtellina Casera 70 DOP della "Latteria Sociale di Chiuro", con insalatina di cicorino, porro e pere.
[1, 7, 10, 12]

MONDEGHILI | 12

Polpette di carne tipiche milanesi servite con spinacino in agrodolce, maionese allo zafferano e maionese al wasabi.
[1, 3, 5, 6, 7, 9]

CROSTONE BURÖLA E MIRTILLI | 12

Antica usanza della tradizione salumiera Brianzola: pasta di salame magrissima "Marco d'Oggiono" su crostone di pane, olio EVO e mirtilli.
[1]

POLENTA E BACCALÀ | 14

Baccalà mantecato su stick di polenta croccante.
[4, 7]

UOVO 62° | 14

Uovo cotto a bassa temperatura, spuma di funghi, duxelles di champignon e pop corn di carne.
[1, 3, 7]

TACOS TARTARE | 16

Tacos di polenta croccanti con battuta di manzo condita con tabasco, soia, salsa worcestershire, serviti con burrata e salsa alle erbe.
[6, 7, 10, 12]

TAGLIERE STELVIO | 30

Salumi "Marco d'Oggiono": mortadella con pistacchio, salame di coscia dolce, speck delicato, coppa dolce e lonzino stagionato.
Formaggi "Latteria Sociale di Chiuro": gorgonzola DOP, casera 180 DOP, fontina DOP e scimudin DOP.
Accompagnati da mostarda di mele, marmellata di cipolle e chisoi ripieni di salsiccia e casera 70 DOP.
[7, 8, 12]



PRIMI DELLA TRADIZIONE

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCCO | 30

Ricetta classica di Milano: Riso 100% Carnaroli "Riserva San Massimo" con pistilli di zafferano ed ossobuco da tradizione.
[1, 5, 7, 9, 12]

RISOTTO ALLA MILANESE CON MIDOLLO | 19

Riso 100% Carnaroli "Riserva San Massimo" con pistilli di zafferano, fondo di manzo e midollo di bue.
[7, 9, 12]

RISOTTO ALLA MILANESE CON LUGANEGA | 19

Riso 100% Carnaroli "Riserva San Massimo" con pistilli di zafferano e luganega di Monza della "Macelleria Viganò" di "Verano Brianza", accompagnato da salsa di vino rosso.
[7, 9, 12]

RISOTTO DEGLI ANGELI | 23

Riso 100% Carnaroli "Riserva San Massimo" mantecato con Grana Padano DOP Riserva e aceto balsamico "Tenuta degli Angeli" Riserva 30 mesi.
[7, 9, 12]



PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA | 18

Pasta fresca di grano saraceno tipica della Valtellina con formaggio Valtellina Casera DOP, verze e patate.
[1, 7, 9]

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA | 18

Piatto forte della cucina Bergamasca: ravioli di pasta fresca ripieni di carne di manzo e maiale.
[1, 3, 7, 8, 9, 12]

GNOCCHI SALSICCIA, FUNGHI & TARTUFO | 23

Gnocchi di patate con salsiccia, funghi e scaglie di tartufo nero.
[1, 3, 7, 12]

TAGLIOLINO AL RAGÙ DI AGNELLO | 21

Tagliolino all'uovo con spezzatino d'agnello e scaglie di Grana Padano DOP Riserva.
[1, 3, 7, 9, 12]



SECONDI



TARTARE DI MANZO | 26

Battuta di manzo condita con senape, limone, capperi e olio EVO, servita con tuorlo croccante, verdure di stagione, ring di scalogno e crostini di pane.
[1, 3, 10]

ORECCHIA DI ELEFANTE | 30

La meravigliosa e gigante cotoletta di lonza in panatura dorata, servita con il suo contorno e limone.
[1, 3, 5]



FILETTO DI VACCA | 28

Filetto di vacca cotto a bassa temperatura accompagnato da crema di carote al passion fruit e verdure baby di stagione.
[7, 9, 12]

PANCIA DI MAIALINO | 24

Pancia di maialino in doppia consistenza cotto a bassa temperatura, purè di patate, fondo di manzo e scaglie di tartufo nero.
[7, 9, 12]

GUANCIA DI VITELLO | 26

Guancia di vitello brasata al vino rosso con schiacciata di patate agli agrumi.
[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