



## PER INCOMINCIARE

### SCIATT | 9

Croccanti 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 | 9

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

### CROSTONE BURÖLA E MIRTILLI | 9

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

### FIORI DI ZUCCA | 10

Fiori di zucca croccanti in pastella con cuore di formaggio Latteria della "Latteria Sociale di Chiuro" serviti su letto di crema di ricotta al profumo di limone e polvere di olive taggiasche.  
[1, 7, 12]

### TACOS TARTARE | 12

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]

### CARPACCIO DI SALMERINO | 16

Carpaccio di salmerino del lago di Garda, marinato agli agrumi, servito su letto di stracciatella, scarola e scorza d'arancia.  
[4, 7]

### TAGLIERE STELVIO | 28

Min 2 persone

Ricco tagliere composto da:

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 chisoi salati (frittelle di polenta tipiche della Valcamonica) mostarda di mele e marmellata di cipolle.  
[7, 8, 12]



## PRIMI DELLA TRADIZIONE

### RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCCO | 28

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 AGLI ASPARAGI | 18

Riso 100% Carnaroli "Riserva San Massimo" con asparago verde in più consistenze e Asparago bianco di Cantello IGP scottato.  
[7, 9, 12]

### RISOTTO AL PESCE PERSICO | 19

Riso 100% Carnaroli "Riserva San Massimo" con pesce persico in cagnone, salvia croccante e scorza di limone.  
[4, 7, 9, 12]



### PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA | 16

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

### CASONCELLI ALLA BERGAMASCA | 16

Piatto forte della cucina Bergamasca: ravioli di pasta fresca ripieni di carne di manzo e maiale, serviti in condimento di burro fuso, pancetta dolce, salvia fresca e Grana Padano.  
[1, 3, 7, 8, 9, 12]

### CAPELLACCIO DELL'ORTO | 16

Cappellaccio all'uovo ripieno di quartirolo lombardo e erbe, guarnito con verdure di stagione in più consistenze.  
[1, 3, 6, 7]

### TAGLIOLINO AL RAGÙ DI CONIGLIO | 18

Tagliolino all'uovo con ragù bianco di coniglio scottato e cotto a bassa temperatura nel vino bianco e aromi freschi, guarnito con scaglie di Grana Padano DOP riserva.  
[7, 9, 12]



## SECONDI



### TARTARE DI MANZO | 26

Battuta di manzo tagliata al coltello, condita con senape in grani, limone, capperi e olio EVO, guarnita con tuorlo marinato, verdure di stagione, ring di scalogno e crostini di pane.  
[1, 3, 10]

### ORECCHIA DI ELEFANTE | 28

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

### COSTOLETTA ALLA MILANESE | 34

Costoletta di vitello alla milanese come da tradizione, con osso in banderuola, dorata nel burro chiarificato e rosata all'interno, con chips di patate, cicorino di campo scottato e maionese fumè.  
[1, 3, 7]

### FILETTO DI VACCA | 26

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