



PER INCOMINCIARE

SCIATT | 12

Croccanti frittelle di grano saraceno con cuore filante di formaggio Valtellina Casera DOP della "Latteria Sociale di Chiuro"

MONDEGHILI | 12

Polpette di carne tipiche milanesi servite con petali di cipolla agrodolce e salsa di spinaci

CROSTONI DI PANE CON BURÖLA E MIRTILLI | 10

Antica usanza della tradizione salumiera Brianzola: pasta di salame magrissima "Marco d'Oggiono" spalmata su crostone di pane con aggiunta di olio EVO e mirtilli

CROSTONI TALEGGIO RADICCHIO & PERE | 10

Crostone di pane con taleggio DOP, radicchio scottato e pere caramellate

TACOS TARTARE | 16

Tacos di polenta taragna con battuta di Manzo al coltello condita con Senape, salsa verde, panna acida, scorza di limone, sale, pepe e olio EVO accompagnati con cipolle caramellate.

TAGLIERE MEZZO&MEZZO | 20

Prosciutto crudo dolce, salame di coscia fresca, coppa dolce, mortadella, bresaola, lardo e gorgonzola DOP, bitto DOP della "Latteria Sociale di Chiuro", valtellina casera DOP 180gg



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

RISOTTO ALLA MILANESE CON MIDOLLO | 19

Riso 100% Carnaroli "Riserva San Massimo" con pistilli di Zafferano e midollo di bue

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"

RISOTTO CON PESCE PERSICO | 20

Classico della cucina Lariana: Riso 100% Carnaroli "Riserva San Massimo" con filetti di pesce persico



PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA | 18

Pasta fresca di grano saraceno tipica della Valtellina con formaggio Valtellina Casera DOP, verze, patate, aglio

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA | 18

Piatto forte della cucina Bergamasca: ravioli di pasta fresca ripieni di carne di manzo e maiale

TORTELLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA | 18

Tortelli di sfoglia fresca ripieni di zucca, amaretti, mostarda di Mantova, grana, come da ricetta tipica di Mantova



SECONDI



TARTARE DI MANZO | 26

Battuta di manzo al coltello condita con tuorlo d'uovo al sale bilanciato, verdure di stagione, ring di scalogno, crostini, germogli, olio d'oliva, limone, capperi e senape

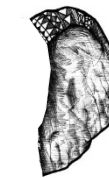
CARPACCIO DI VITELLONE CON RASPADÜRA | 24

Carpaccio di vitellone marinato al sale bilanciato, timo e rosmarino, affumicato al legno di ulivo e servito con raspadüra (sottilissime sfoglie di granone lodigiano)



ORECCHIA DI ELEFANTE | 30

La meravigliosa e gigante cotoletta di maiale panata con spezie e limone



ZIGEUNER | 26

Carne di vitellone marinata e affumicata, arrotolata su bastone di legno di abete con sottile strato di lardo celtico accompagnata da patate al forno

TAGLIATA DI MANZO | 28

Controfiletto di manzo accompagnato da verdure di stagione

STELVIO

MILANO ISOLA | BULLONA



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 ISOLA | BULLONA

STELVIO

MILANO | TORONTO

MENÙ



STELVIO

MILANO | TORONTO