

PER INCOMINCIARE



SCIATT | 9

Croccanti frittelle di grano saraceno tipiche della Valtellina, ripiene di formaggio Casera 70 DOP "Latteria Sociale di Chiuro", servite con bresaola chianina "Marco d'Oggiono" e cicorino in citronette.

[1, 7, 10, 12]

MONDEGHILI | 9

Polpette di carne mista tipiche milanesi servite con spinacino in agrodolce, cipolla pickles, maionese allo zafferano e maionese al dragoncello.

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

CROSTONE BURÖLA E MIRTILLI | 9

Antica ricetta della tradizione brianzola: pasta di salame magrissima "Marco d'Oggiono" su crostone di pane, olio EVO e mirtilli.

[1]

CROSTONE LARDO E CICORIA | 9

Lardo celtico alle erbe "Marco d'Oggiono" con cicoria ripassata, uvetta e olive taggiasche su crostone di pane.

[1]

TACOS TARTARE | 12

Tacos di polenta croccanti con battuta di manzo condita con erba cipollina, senape in grani, paprika dolce, scorza di limone e scaglie di Grana Padano DOP.

[7, 10]

FIORI DI ZUCCA | 12

Fiori di zucca in pastella ripieni di formaggio Latteria "Latteria Sociale di Chiuro", serviti con filetti di acciuga, crema di ricotta di pecora e polvere di olive nere.

[1, 4, 7]

TAGLIERE STELVIO | 28

Ricco tagliere composto da:
Lardo celtico alle erbe, salame di coscia dolce, speck delicato, coppa dolce e prosciutto crudo. Formaggi "Latteria Sociale di Chiuro": Gorgonzola DOP, Casera 180 DOP, Fontina DOP e Scimudin DOP.
Serviti con chisoì salati tipici della Valcamonica e marmellata di cipolle.

[1, 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, 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 BUROLA E BONARDA | 19

Riso 100% Carnaroli “Riserva San Massimo” con Grana Padano DOP, Burola "Marco d'Oggiono" e riduzione di Bonarda DOC.

[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

Ricetta della tradizione bergamasca: ravioli di pasta fresca ripieni di carne mista, serviti in burro, salvia, pancetta dolce e Grana Padano DOP

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

CAPPELLETTI DI BOLLITO | 19

Cappelletti all’uovo fatti in casa ripieni di bollito di manzo e salsa verde, serviti in burro, salvia e scorza di limone.

[1, 3, 4, 7, 9]

SECONDI



TARTARE DI MANZO | 24

Battuta di manzo condita con senape in grani, limone, capperi, olio EVO, tuorlo d’uovo; servita con carpaccio di zucchine, ring di scalogno e crostino 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 d’orata in burro chiarificato e al punto rosa, servita con patate croccanti, cicorino di campo scottato e maionese affumicata.

[1, 3, 7]

PER FINIRE IN DOLCEZZA

TIRAMISÚ ESPRESSO | 9

La ricetta classica composta al momento: mascarpone, savoiardi fatti in casa, caffè, cacao amaro e cialda di cioccolato. [1, 3, 7]

MOUSSE CIOCCOLATO E PESCHE | 8

Mousse di cioccolato fondente al 70%, pesche fresche e cialda agli arachidi. [1, 3, 5, 7, 8]

GELATO AL BRAULIO | 8

Gelato al fiordilatte mantecato al Braulio con granella di biscotto.

[1, 3, 5, 7, 8]



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 sè 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

| 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