

A photograph of several pumpkins and autumn leaves on a wooden surface. The pumpkins are in various shades of orange and yellow, with some showing signs of ripening. The leaves are scattered around, some still attached to a stem. The background is softly blurred, focusing attention on the pumpkins and leaves in the foreground.

Ottobre e novembre 2022

GustAutunno



Autunno in tavola!

Tradizione, innovazione e contrasti di sapori: vivi una coloratissima esperienza di gusto nel comprensorio di Bormio grazie all'iniziativa GustAutunno, nata per promuovere e valorizzare le idee culinarie nei mesi di ottobre e novembre.

Autumn on the table!

Tradition, innovation and contrasting flavours: enjoy a colourful taste experience in the Bormio area thanks to the GustAutunno initiative, created to promote and enhance the culinary ideas of restaurateurs in October and November.

Trattoria Tipica Montana

Il menù di una volta rivisitato!

The once revisited menu!

Trattoria Tipica Montana propone piatti della tradizione antica rivisitati: un tuffo nel passato con nuovi sapori tutti da scoprire!

Tutti i venerdì dal 14/10 al 25/11 | h. 19.30 - 21.30

ANTIPASTO

Bekeria sul tagliere con gnocco fritto

PRIMO PIATTO

Minestra di latte con riso, pasta e patate

SECONDI PIATTI

Taroz in sfoglia di pane

Stufato di montone con polenta cuncia

DESSERT

Crespelle saracene alle castagne

€ 25,00 - Menù completo (bevande escluse)

Every Fridays from 14 Oct. to 25 Nov. | h. 7:30 p.m. - 9:30 p.m.

STARTER

Cold cuts with fried "gnocco"

FIRST COURSE

Milk soup with rice, pasta and potatoes

MAIN COURSES

"Taroz" in bread puff pastry

Mutton stew with "polenta cuncia"

DESSERT

Saracen chestnut crepes

€ 25,00 - Full Menu (drinks excluded)

Prenotazione obbligatoria entro il giorno antecedente
Reservation recommended no later than the day before

Via Milano, 76 Bormio - Tel: +39 0342 901719 / 345 7206416

Trattoria Tipica Montana

La serata dello sciatt!

The sciatt evening!

Trattoria Tipica Montana propone la serata dedicata agli Sciatt, specialità Valtellinese dalle mille sfumature!

Tutte le domeniche dal 16/10 al 27/11 | h. 19.30 - 21.30

ANTIPASTO

Piccoli sciatt aromatizzati ai semi di finocchio

PRIMO PIATTO

Sciatt gorgonzola e speck su letto di cicorietta

SECONDO PIATTO

Sciatt con salsiccia e crauti rossi

DESSERT

Sciatt dolci al cioccolato con crema di amaretti

€ 25,00 - Menù completo (bevande escluse)

Every Sundays from 16 Oct. to 27 Nov. | h. 7:30 p.m. - 9:30 p.m.

STARTER

Small sciatt with fennel seeds

FIRST COURSE

Sciatt with Gorgonzola cheese and speck on a bed of chicory

MAIN COURSE

Sciatt with sausage and red sauerkraut

DESSERT

Sweet chocolate Sciatt with Amaretti cream

€ 25,00 - Full Menu (drinks excluded)

Prenotazione obbligatoria entro il giorno antecedente
Reservation recommended no later than the day before

Via Milano, 76 Bormio - Tel: +39 0342 901719 / 345 7206416

Bistrot Bormio Terme

Menù in versione autunnale

Menus in full autumnal style

Venerdì 4 novembre - h. 12.00-14.00

Friday 4 November - h. 12 noon-2.00 p.m.

PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

Tagliatelle di castagne ai funghi porcini e spolverata di Bitto

Chestnut "tagliatelle" with porcini mushrooms and Bitto cheese

DESSERT

Sorbetto al Braulio / Braulio Sorbet

Venerdì 11 novembre - h. 12.00-14.00

Friday 11 November - h. 12 noon-2.00 p.m.

PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

Cous Cous ai sapori d'autunno / Cous Cous with autumn flavours

DESSERT

Strudel di mele / Apple strudel

Venerdì 18 novembre - h. 12.00-14.00

Friday 18 November - h. 12 noon-2.00 p.m.

PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

Raviolo di grano saraceno al ragù di capriolo / Buckwheat ravioli with venison ragù

DESSERT

Torta al cioccolato fondente e frutta secca / Dark chocolate and dried fruit cake

Venerdì 25 novembre - h. 12.00-14.00

Friday 25 November - h. 12 noon-2.00 p.m.

PIATTO PRINCIPALE / MAIN COURSE

Risotto mantecato alla zucca e speck croccante / Pumpkin risotto with crispy speck

DESSERT

Crostata al grano saraceno e marmellata ai frutti di bosco

Buckwheat tart and berry jam

€ 20,00 - Menù completo / Full menu

Prenotazione consigliata / Reservation recommended

Via Stelvio, 14 Bormio - Tel. +39 0342 901325

Cristall Bar Mountain Bistrot

Proposte d'autunno!

Autumn proposal!

Cristall Bar Mountain Bistrot propone ricette autunnali tutte da scoprire!

Lunedì, giovedì, venerdì, sabato, domenica dal 4/11 al 27/11
Monday, Thursday, Friday, Saturday, Sunday from 4 to 27 Nov.
h. 19.00-21.30 / 7.00 p.m. - 9.30 p.m.

ANTIPASTI / STARTERS

Tartare di cervo marinata accompagnata da maionese al pino mugo, maionese fumé, gel di tuorlo e patate croccante € 18,00

Marinated venison tartar accompanied by mountain pine mayonnaise, smoked mayonnaise, yolk gel and crispy potatoes

Uovo fondente in manto di speck e verza con vellutata di cipolle affumicate € 14,00

Egg in bacon and Savoy cabbage coat with smoked onion velouté

PRIMI PIATTI / FIRST DISHES

Ramen di montagna con coniglio cbt, porcini, uova, patate, cipollotto e noodles € 15,00

Mountain ramen with rabbit, porcini mushrooms, egg, potatoes, spring onion and noodles

Gnocchetti di ricotta padellati al fine intingolo di fagiano € 15,00

Ricotta cheese dumplings pan-fried in fine pheasant gravy

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Guancia di manzo brasato al vin brulé con polenta taragna € 20,00

Beef cheek braised in mulled wine with "polenta taragna"

Zigoiner di cervo e pancetta nostrana con taroz croccante € 18,00

Venison and local bacon zigoiner with crispy taroz

DESSERT

Semifreddo alle noci caramellate con fine composta di pere al timo € 6,00

Caramelised walnut "semifreddo" with fine thyme pear compote

Prenotazione consigliata / Reservation recommended

Via Funivie, 25 Bormio - Tel. +39 349 5734969

Cristall Bar Mountain Bistrot

In fondo al mar... serata di pesce!

Under the sea... fish night!

Cristall Bar Mountain Bistrot propone una serata di pesce!

Venerdì 25 Novembre / November - h. 19.00-21.30 / 7.00 p.m. - 9.30 p.m.

ANTIPASTI / STARTERS

Sfumature di ostrica

Shades of oyster

Capasanta e baccalà in filo e zuppetta agrodolce

Scallop and cod in filo and sweet and sour soup

"Tokio - Lima - Mazara":

tartare di tonno rosso Balfegò alla giapponese, ceviche di branzino alla peruviana e gambero rosso di Mazara al gin Mare e Campari Bitter

"Tokio - Lima - Mazara": Japanese-style Balfegò bluefin tuna tartare, Peruvian-style sea bass ceviche and Mazara red prawns in Mare gin and Campari Bitter

PRIMI PIATTI / FIRST DISHES

Robatayaki di ventresca di tonno rosso Balfegò in Misoshiru

Balfegò bluefin tuna belly robatayaki in Misoshiru

Spaghetti di grano duro aglio, olio e peperoncino, pane di Matera, corallo di gambero rosso e riccio di mare

Durum wheat spaghetti with garlic, oil and chilli pepper, Matera bread, red prawn coral and sea urchin

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Insalata di sashimi nuovo stile

New style sashimi salad

DESSERT

Bonsai dolce agli agrumi

Sweet bonsai with citrus fruits

Prezzo variabile - Variable price (bevande escluse / drinks excluded)

Prenotazione consigliata / Reservation recommended

Via Funivie, 25 Bormio - Tel. +39 349 5734969

Keller Steak House

La selvaggina in tavola!

Wild game on the table!

Keller Steak House propone piatti tipici autunnali con ricette a base di selvaggina: sapori autentici per stupire ogni palato!

Lunedì, venerdì, sabato, domenica dal 21/10 al 28/11 - h. 19.00 - 22.00

**Durante la stagione della caccia lo chef propone
diversi piatti tradizionali a base di selvaggina.**

Piatto singolo: da € 18,00 a € 28,00

Menù completo: a partire da € 38,00

Keller Steak House offers typical autumn dishes with wild game recipes: authentic flavours to impress every palate!

Monday, Friday, Saturday, Sunday from 21 Oct to 28 Nov

7:00 p.m. - 10:00 p.m.

**During the hunting season, the chef offers
various traditional wild game dishes.**

Single dish: from € 18,00 to € 28,00

Full menù: from € 38,00

Prenotazione consigliata / Reservation recommended

Via Funivie, 39 Bormio - Tel. +39 331 2447555

Ristorante Vecchia Combo

Valtellina d'Autunno

Autumnal Valtellina

Il ristorante Vecchia Combo propone ricette Valtellinesi in veste autunnale per un connubio tra tradizione e sapori inconfondibili di questo periodo dell'anno!

Martedì e mercoledì dall' 11/10 al 9/11 | h. 19.30 - 22.30

ANTIPASTO

**Tortino al cavolo cappuccio dei nostri orti
e formaggio canestrato dell'Azienda Agricola Peretti**

PRIMO PIATTO

Orzotto alla zucca mantecato al burro d'alpeggio e pancetta

SECONDO PIATTO

Spezzatino alla contadina con funghi e polenta

DESSERT

Dolce alle castagne

€ 35,00 - Menù completo (bevande escluse)

Tuesdays, Wednesdays from 11 Oct to 9 Nov | h. 7.30 p.m. - 10.30 p.m.

STARTER

**Cabbage pie from our vegetable gardens and
canestrato cheese from Azienda Agricola Peretti**

FIRST COURSE

Pumpkin "orzotto" creamed with alpine butter and bacon

MAIN COURSE

Country-style stew with mushrooms and polenta

DESSERT

Chestnut dessert

€ 35,00 - Full Menu (drinks excluded)

Prenotazione obbligatoria / Reservation recommended

Piazza Crocefisso, 4 Bormio - Tel: +39 0342 901568

Osteria La Bajona

Sapori d'Autunno

Autumn flavors

Osteria La Bajona propone un menù tradizionale:
un'esplosione di sapori autunnali per stupire ogni palato!

**Lunedì, martedì, giovedì (solo cena), venerdì, sabato,
domenica dal 31/10 al 6/11 | h. 12.00-13.30 e 19.00-21.30**

PRIMO PIATTO

**Sformato di zucca e semi di lino, crema allo Scimudin,
funghi porcini, noci e perle al balsamico**

SECONDO PIATTO

**Costoletta di cervo in crosta di frutta secca,
pera al vin brulè, verza stufata e salsa al ribes nero**

DESSERT

**Millefoglie con crema chantilly ai marroni
Namelaka alle more con kumquat caramellati**

€ 45,00 - Menù completo (coperto, acqua e caffè inclusi)

**Monday, Tuesday, Thursday (dinner only), Friday, Saturday,
Sunday from 31 Oct to 6 Nov | 12 noon-1:30 p.m. and 7:00 p.m.-9:30 p.m.**

FIRST COURSE

Pumpkin and linseed flan, Scimudin cream,
Porcini mushrooms, walnuts and balsamic pearls

MAIN COURSE

Venison cutlet in a dried fruit crust, pear in mulled wine,
stewed savoy cabbage and blackcurrant sauce

DESSERT

"Millefoglie" with chestnut chantilly cream
Blackberry namelaka with caramelised kumquats

€ 45,00 - Full menù (cover charge, water and coffee included)

Prenotazione obbligatoria / Reservation recommended

Piazza Cavour, 15 Bormio - Tel: +39 327 9247667

Osteria La Bajona

Cucina piccoli frutti

Small fruits cuisine!

Osteria La Bajona propone ricette incentrate sui frutti di bosco: per assaporare i sapori e i profumi inconfondibili della natura!

Lunedì, martedì, giovedì (solo cena), venerdì, sabato, domenica dal 7/11 al 13/11 | h. 12.00-13.30 e 19.00-21.30

PRIMO PIATTO

Pappardelle alla farina di segale, ragù di cervo al coltello, castagne e lamponi croccanti

SECONDO PIATTO

Petto d'anatra leggermente affumicato, salsa al ribes e crème brûlée al sedano rapa

DESSERT

Bavarese ai frutti di bosco con insalatina di fragole

€ 40,00 - Menù completo (coperto, acqua e caffè inclusi)

Monday, Tuesday, Thursday (dinner only), Friday, Saturday, Sunday from 7 to 13 Nov | 12 noon-1:30 p.m. and 7:00 p.m.-9:30 p.m.

FIRST COURSE

"Pappardelle" with rye flour, venison ragù, chestnuts and crispy raspberries

MAIN COURSE

Lightly smoked duck breast, currant sauce and celeriac crème brûlée

DESSERT

Wild berry bavarian cream with strawberry salad

€ 40,00 - Full menù (cover charge, water and coffee included)

Prenotazione obbligatoria / Reservation recommended

Piazza Cavour, 15 Bormio - Tel: +39 327 9247667

Osteria La Bajona

Sinfonie d'alpeggio

Symphonies of alpine pastures!

Osteria La Bajona propone un menù dai sapori tipici d'alpeggio per assaporare il gusto esplosivo della cucina Valtellinese!

Lunedì, martedì, giovedì (solo cena), venerdì, sabato, domenica dal 14/11 al 20/11 | h. 12.00-13.30 e 19.00-21.30

ANTIPASTO

Timballo di polenta, uova in camicia, salsa allo Scimudin e porcini

PRIMO PIATTO

Risotto Carnaroli mantecato al Bitto d'alpe, salsiccia di coniglio e zafferano della Valtellina

DESSERT

Mousse ai formaggi dolci, composta d'uva, salsa marsala e spuma alle fave di cacao

€ 40,00 - Menù completo (coperto, acqua e caffè inclusi)

Monday, Tuesday, Thursday (dinner only), Friday, Saturday, Sunday from 14 to 20 Nov | 12 noon-1:30 p.m. and 7:00 p.m.-9:30 p.m.

STARTER

"Timballo" of polenta, poached eggs, Scimudin cheese sauce and porcini mushrooms

MAIN COURSE

"Carnaroli risotto" whipped with Bitto cheese, rabbit sausage and Valtellina saffron

DESSERT

Sweet cheese mousse, grape compote, marsala sauce and cocoa mousse

€ 40,00 - Full menù (cover charge, water and coffee included)

Prenotazione obbligatoria / Reservation recommended

Piazza Cavour, 15 Bormio - Tel: +39 327 9247667

Osteria La Bajona

Ricette gourmet e cucina rivisitata!

Gourmet recipes and revisited cuisine!

Osteria La Bajona propone ricette gourmet della tradizione, rivisitate!

Lunedì, martedì, giovedì (solo cena), venerdì, sabato, domenica dal 21/11 al 27/11 | h. 12.00-13.30 e 19.00-21.30

PRIMO PIATTO

Mezzelune al tuorlo d'uovo farcite con salsiccia nostrana, patate e mele Granny Smith su crema di verza

SECONDO PIATTO

Rotolo di coniglio con spinaci, olive taggiasche e pinoli, crema al Casera e polenta magna

DESSERT

Crema al caramello, crumble alla mandorla e gel al mandarino

€ 45,00 - Menù completo (coperto, acqua e caffè inclusi)

Monday, Tuesday, Thursday (dinner only), Friday, Saturday, Sunday from 21 to 27 Nov | 12 noon-1:30 p.m. and 7:00 p.m.-9:30 p.m.

FIRST DISH

"Mezzelune" with egg yolk stuffed with homemade sausage, potatoes and Granny Smith apples with cabbage cream

MAIN COURSE

Rabbit roll with spinach, Taggiasca olives and pine nuts, Casera cream and polenta magna

DESSERT

Caramel cream, almond crumble and mandarin gel

€ 45,00 - Full menù (cover charge, water and coffee included)

Prenotazione obbligatoria / Reservation recommended

Piazza Cavour, 15 Bormio - Tel: +39 327 9247667

Osteria del Moleta

Togliamoci lo sfizio!

Let's take off the taste!

Osteria del Moleta propone ricette autunnali tutte da scoprire!

**Lunedì, giovedì, venerdì, sabato,
domenica dal 12/10 al 21/10 | h. 12.00-14.00 e 18.30-22.00**

ANTIPASTO

Zuppa di mele, cipolle e panna acida **10,00 €**

PRIMI PIATTI

Risotto con fichi e capesante **12,50 €**

Gnocchi di mele con crema di zola e amaretti **11,00 €**

SECONDI PIATTI

Costolette di cervo con salsa all'uva **21,00 €**

Stinco di maialino cotto a bassa temperatura con taroz **19,00 €**

PIZZA

Mozzarella, prosciutto crudo, zola e fichi **9,50 €**

**Monday, Thursday, Friday, Saturday,
Sunday from 12 Nov to 21 Nov | 12:00-2 p.m. and 6:30-10 p.m.**

STARTER

Soup with apples, onions and sour cream **10,00 €**

FIRST DISHES

Risotto with figs and scallops **12,50 €**

Apple gnocchi with zola cream and amaretti **11,00 €**

MAIN COURSES

Venison ribs with grape sauce **21,00 €**

Pork shank cooked at low temperature with taroz **19,00 €**

PIZZA

Mozzarella, raw ham, zola and figs **9,50 €**

Prenotazione consigliata / Reservation recommended

Via Bolladore, 22 Sondalo - T. +39 0342 801233

Bar Scala D'oro

Aperitivi d'autunno

The typical autumn dishes!

Martedì 11 ottobre | h. 17.30-21.00

Tuesday 11 October | h. 5.30 p.m.-9.00 p.m.

Sfumature di rosso e giallo con tigelle gourmet

Red and yellow shades with gourmet tigelle

€ 12,00 (bevande escluse / drinks not included)

Martedì 01 novembre | h. 17.30 - 21.00

Tuesday 01 November | h. 5.30 p.m.-9.00 p.m.

Ostriche e Champagne

Oysters and Champagne

€ 15,00 (bevande escluse / drinks not included)

Venerdì 04-11-18-25 novembre | h. 17.30 - 21.00

Friday 04-11-18-25 November | h. 5.30 p.m.-9.00 p.m.

Raclette di formaggio, speck, zucchine e patate

Raclette with cheese, Speck, courgettes and potatoes

€ 18,00 (bevande escluse / drinks not included)

Martedì 22 novembre | h. 17.30 - 21.00

Tuesday 22 November | h. 5.30 p.m.-9.00 p.m.

Tapas & cocktail ad alta quota

Gin Tonic Quota - Negroni di montagna - Analcolico alla mela

Tapas & Cocktail at High Altitude

€ 15,00 (bevande escluse / drinks not included)

Info e prenotazioni / Info and reservations:

Via Alle Fornaci, 25 Loc. Fior d'Alpe | Tel. +39 345 0651868

Cancano Bar Bistrot

I tipici piatti dell'autunno

The typical autumn dishes!

Lunedì 10 ottobre | dalle h. 19.00 / **Monday 10 Oct** | from h. 7.00 p.m.

Trippa in umido con fagioli e crostoni di pane

Stewed tripe with beans and bread croutons

€ 15,00 (bevande escluse / drinks not included)

Lunedì 31 ottobre | dalle h. 19.00 / **Monday 31 Oct** | from h. 7.00 p.m.

Sciatt e Champagne

Sciatt and Champagne

€ 15,00 (bevande escluse / drinks not included)

Lunedì 14 novembre | dalle h. 19.00 / **Monday 14 Nov** | from h. 7.00 p.m.

Cassoeula tipica brianzola con verzino

Typical Brianza cassoeula with verzino

€ 15,00 (bevande escluse / drinks not included)

Lunedì 28 novembre | dalle h. 19.00 / **Monday 28 Nov** | from h. 7.00 p.m.

Risotto alla milanese e ossobuco in gremolata

"Risotto alla Milanese" and ossobuco in gremolata

€ 15,00 (bevande escluse / drinks not included)

È gradita la prenotazione / Reservation recommended.

Via Nazionale, 79 Isolaccia | Tel. +39 348 3263879

Fokin Cafè

Mare & Monti

Sea and mountains

Ottobre: tutti i martedì e sabato

Dalle ore 19.00 alle ore 20.30

Carpaccio di spada al lime

Spiedino di gamberi

Arrosticini di salmone gratinati

Tagliolino zafferano, mascarpone e speck croccante

**Rotolo di porchetta in salsa ai
porcini con crocchette di patate**

Sorbetto alla mela verde

€ 35,00 (bevande escluse)

October: every Tuesdays and Saturdays

From 7.00 p.m. to 8.30 p.m.

Lime swordfish

Skewer of shrimps

Baked Salmon's skewer

Taglioni with saffron, mascarpone and crispy speck

Roast pork with porcini sauce and potato croquettes

Green apple sorbet

€ 35,00 (drinks not included)

Prenotazione obbligatoria entro il giorno antecedente
Reservation recommended no later than the day before

Via Atleti Azzurri d'Italia, 2 Valdidentro | Tel. +39 339 5096298

Fokin Cafè

Special Burgers d'Autunno

Autumn special burgers!

Novembre: tutti i giorni escluso il mercoledì

Dalle ore 12.00 alle ore 14.00 - dalle ore 19:00 alle ore 21:30

November: everyday excluded Wednesday

from 12.00 noon to 2.00 p.m. - from 7.00 p.m. to 9.30 p.m

Burgers a scelta tra: / Special Burgers:

Valtellina Burger

(pane bianco, carne di fassona 200 gr, bitto e funghi porcini)

(white bread, fassona beef, bitto cheese and porcini mushrooms)

Betto Burger

(pane bianco, carne di fassona 200 gr, insalata, fontina, maionese, speck croccante)

(white bread, fassona beef, salad, fontina cheese, mayonnaise, crispy speck)

Semoc Burger

(pane bianco, carne di fassona 200 gr, anelli di cipolla, porchetta alla piastra, bbq sauce)

(white bread, fassona beef, onion rings, grilled porchetta, bbq sauce)

Light Burger

(pane bianco, carne di fassona 200 gr, insalata, peperoni, zucchine, salsa cocktail)

(white bread, fassona beef, salad, peppers, courgette, cocktail sauce)

Burger di Salmone

(pane bianco, salmone, zucchine, pomodori, insalata, salsa cocktail)

(white bread, salmon, courgette, salad, cocktail sauce)

Sorbetto agli agrumi

Citrus sorbet

€ 15,00 (bevande escluse / drinks excluded)

Info e prenotazioni / Info and reservations:

Via Atleti Azzurri d'Italia, 2 Valdidentro | Tel. +39 339 5096298

Agriturismo Baita de l'All

Il nostro autunno da un'altra prospettiva

Our autumn from another point of view!

Ottobre e novembre: tutti i lunedì, martedì e giovedì

Dalle ore 19.00 alle ore 20.45

Piccolo benvenuto della casa

Non è la solita lingua: lingua di vitello su crema di porri patate e timo con succo di mela Valtellina

Gnocchi di barbabietola, crema di verza, crescenza e biscotto al grano saraceno

Filettino di manzo con sali aromatizzati

Il nostro Lampone: mousse di lampone con cuore di cheesecake e crumble croccante

€ 50,00 (bevande escluse)

October and November: all Mondays, Tuesday, Thursday

From 7.30 p.m. to 8.45 p.m

Little welcome with home's products

"It's not the usual tongue": veal tongue on leek's, potatoes and thyme's cream with apple juice

Beetroot gnocchi, kale's cream, crescenza cheese and buckweat biscuit

Beef tenderloin withj flavored salts

Raspberry mousse with cheesecake's heart and crispy crumble

€ 50,00 (drinks excluded)

Ristorante Mamafranca

Gente di mare

Sea people

Giovedì 13 ottobre | dalle h. 19.30 / **Thursday 13 Oct** | from h. 7.30 p.m.

Bavette allo scoglio / Seafood pasta

Fritto misto / Mixed fried fish

Dolce passione / Sweet passion

€ 35,00 (bevande escluse / drinks not included)

Sapori d'autunno

Autumn flavours

Giovedì 20 ottobre | dalle h. 19.30 / **Thursday 20 Oct** | from h. 7.30 p.m.

Tagliolini al profumo di castagne / Tagliolini with chestnuts

Filettino di maiale ai finferli / Pork tenderloin with mushrooms

Tortino di zucca / Pumpkin pie

€ 35,00 (bevande escluse / drinks not included)

Mediterranea

Mediterranean

Giovedì 27 ottobre | dalle h. 19.30 / **Thursday 27 Oct** | from h. 7.30 p.m.

Insalata di polpo in agrodolce / Sweet and sour Octopus salad

Tagliata di tonno al balsamico / Balsamic Tuna steak

Torta cocco e nutella / Coconut & Nutella cake

€ 35,00 (bevande escluse / drinks not included)



VALFURVA | VALDIDENTRO | VALDISOTTO | SONDALO
bormio.eu