

## **DALLA CANTINA. PER COMINCIARE**

### **ANTIPASTO**

Tagliere di

Bresaola di Grigio Alpina, Pancetta, Salame e Lardo,  
con misto di Ricotta e Caprino vaccini della nostra casera,  
confetture e verdure dell'orto sott'olio/aceto 10,00 €

\* Con Assaggio di Tarozz 14,00 €

Tarozz(Patate con Taccole, soffritto di cipolla, burro e  
formaggio Latteria fuso) 9,00 €

Sciatt(fritelle di grano saraceno ripiene di formaggio  
Semigrasso fuso) e cicorino 10,00 €

### **LA PASTA FRESCA FATTA IN CASA**

Pizzoccheri di farina di grano saraceno con  
formaggio Latteria Giovane fuso, coste e patate 11,00 €

Pappardelle all'uovo con Ragù di Carne suina e bovina 11,00 €

Manfrigole con Bresaola, Besciamella e Semigrasso 11,00 €

Ravioli di carne al Burro e Salvia 11,00 €

Zuppa d' Orzo al Lavècc con Verdure e Castagne 11,00 €

## **DALL' ALLEVAMENTO**

Costine di Maiale al lavècc con erbe e spezie 13,00 €

Stracotto d'Asino (Presenza di funghi porcini) 13,00 €

Brasato d'Asino 13,00 €

Coniglio allevato a terra alle erbe aromatiche 13,00 €

Agnello di Ciuta, Razza autoctona delle Alpi, alle erbe 13,00 €

Trota del nostro allevamento alla griglia con erbe aromatiche 13,00 €

### **CONTORNI**

Patate saltate in padella 5,00 €

Insalata verde 5,00 € Verdure al vapore 5,00 €

Polenta Valtellinese (con farina di Grano saraceno e mais) 5,00 €

Taragna Valtellinese(polenta con burro e formaggio fuso) 7,00€

### **DAL CASEIFICIO**

Degustazione di formaggi freschi e stagionati con noci,miele 13,00 €

### **DALLA PASTICCERIA**

Torta di grano saraceno con confettura ai mirtilli 5,00 €

Torta Morbegno(Cioccolato, Amaretti, Mandorle) 5,00 €

Crostata di noci con confettura di mele 5,00 €

Semifreddo agli amaretti 7,00 €

Gelato Artigianale con latte fresco 5,00 €

### **DALLA VIGNA**

75cl Rosso di Valtellina Doc 'Il Principino' 13,00 €

50 cl Rosso di Valtellina Doc 'Il Principino' 9,00 €

25 cl. Rosso di Valtellina Doc 'Il Principino' 5,50 €

### **BEVANDE**

0,75 Acqua 3,00 €

0,50 Acqua 2,00 €

Caffè 2,00 €

Coperto 3,00 €

\*In caso di intolleranze e /o allergeni si prega di avvisare il personale

\*Le portate divise o i bis comporteranno una maggiorazione

\*Conservazione di alcuni alimenti a bassa temperatura

DOPO PIU DI 20 ANNI DI ATTIVITA AGRITURISTICA E 50 DI ESPERIENZA  
NELL'AGRICOLA,PASSO DOPO PASSO, SIAMO ARRIVATI A  
UN CONCETTO DI FILIERA CORTA A 360 GRADI.

GARANTIAMO AI NOSTRI OSPITI  
UNA CARTA CHE VANTA PIU DELL' 80 % DELLA MATERIA  
PRIMA PRODOTTA  
DIRETTAMENTE NELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA  
(CHE SI TROVA A 30 METRI DAL RISTORANTE).

Il nome "Le Case dei Baff" è l'emblema della lunghissima  
tradizione che onoriamo ogni giorno.

Il termine "Baff" è il soprannome di famiglia che venne  
dato al nostro antenato,  
famoso per i lunghi baffi. In suo onore venne dedicata un'intera  
contrada della Val Masino tutt'ora esistente, la località "Ponte  
del Baffo", ed è lì che ha iniziò la nostra tradizione di ristoratori.

Il filo di lana con il quale vengono allegate le pagine di questo  
menu è  
realizzato con la lana della pecora ciuta, una particolare razza  
autoctona della Valmasino, in via d'estinzione. Filato dalle nostre  
zie del Ponte del Baffo e confezionato dalla meno anziana Zia  
Sissy.

I FORMAGGI E I LATTICINI ABBONDANTEMENTE USATI NEI PIATTI DELLA  
CUCINA VALTELLINESE, VENGONO LAVORATI NEL NOSTRO CASEIFICIO,  
PARTENDO DAL LATTE DELLE NOSTRE VACCHE GRIGIO ALPINE.

I SALUMI VENGONO SPEZIATI ED INSACCATI  
NEL NOSTRO MACELLO INTERNO.  
E COSÌ ANCHE LE CARNI PROVENGONO DA BESTIE  
TUTTE ALLEVATE NELLE NOSTRE STALLE.  
ALLEVIAMO ANCHE LA TROTA NELLE VASCHE QUI DIETRO.

BUONA PARTE DELLA VERDURA DI STAGIONE ,  
PRODOTTA NEL NOSTRO ORTO.

E IN ULTIMO IL VINO DELLA CASA  
È OTTENUTO DA UVE NEBBIOLO,  
COLTIVATE IN UN ETTARO DI VIGNA SITUATA  
QUI IN PAESE, COMUNE DI ARDENNO,  
FRAZIONE MASINO, A 200 METRI DALL'AGRITURISMO.  
LE CANTINE DOVE VIENE VINIFICATO ED AFFINATO,  
SI TROVANO DIETRO LE CUCINE SOTTO TERRA AL FRESCO.

DETTO CIÒ ,  
SEBBENE TUTTO VENGA PRODOTTO DA NOI DIRETTAMENTE A  
METRO ZERO, NON È DETTO CHE A TUTTI PIACCIA.  
QUINDI IN CASO, PARLIAMONE CHE NESSUNO SI OFFENDE.  
LA TAVOLA, ALLA FINE DEI CONTI ,  
È UN PIACERE E IN QUANTO TALE DEVE  
RESTARE UNA PASSIONE ANCORA  
DETTATA DAI SINGOLI GUSTI PERSONALI.  
SOGGETTIVI. NON OGGETTIVI!