



Antipasti

Appetisers

Gli sciatt della Valtellina su letto di cicorino e radicchio rosso (1,7,5)

Typical Sciatt with chicory and red radicchio salad

€12

Il carpaccio di trota affumicata della Valmalenco con lamponi
su crudité di finocchi (1,4,7)

Carpaccio of smoked trout from Valmalenco with raspberries on a fennel crudité

€18

La selezione di salumi del Crocus (12)

Selection of cured meats

€18

La degustazione di formaggi della nostra Valle con le confetture (7)

Selection of local cheeses

€14

La brisaola di Chiavenna e gli sciatt (1,7,5)

Typical air dry beef with sciatt

€18

Primi piatti

First course

La zuppa d'orzo (1,9)

Barley soup

€12

I pizzoccheri della tradizione valtellinese (1,3,7)

Pizzoccheri made with buckwheat flour of Valtellina tradition

€15

Il risotto Carnaroli "az.agr. F.lli Negri" ai mirtilli, crema di formaggio, speck
croccante e pinoli tostatati (7,8)

Carnaroli risotto "az.agr. F.lli Negri" With blueberries, cream cheese, crispy bacon and toasted pine nuts

€16

Gli gnocchi della Valchiavenna (gnocchi di pane con fagiolioni, patate, burro e
formaggio) (1,3,7)

Typical Valchiavenna gnocchi (bread dumplings with fagiolioni, patate, butter and cheese)

€15

Crocus
Taste & Wine



Secondi

Main courses

Il lombo di capriolo all'uva bianca con polenta, frutta grigliata e marmellata di frutti rossi (7) €26

White grape venison loin with polenta, grilled fruit and red fruit jam

Tagliata di struzzo sferzata alle erbe e burro d'alpe (7) €25

Ostrich tagliata lashed with herbs and alpine butter

Filetto di salmone scottato, caramello di aceto balsamico, sesamo nero e frutto della passione (11,12,4) €25

Seared salmon fillet caramel of balsamic vinegar, black sesame and passion fruit

I piatti vengono proposti abbinati alle verdure di stagione del periodo

The dishes are served with seasonal vegetables of the period

Dessert

Dessert

Le frittelle di mele Valtellina con salsa alla vaniglia (1,3,5,7) € 8.00

Valtellina apple fritters with vanilla sauce

Il semifreddo al torroncino con salsa caffè (3,8,7) € 8.00

The torroncino parfait with coffee sauce

La tarte tatin (torta di mele caramellate) (1,7) € 8.00

Tarte tatin (caramel apple pie)

I frutti di bosco con gelato (7) € 7.00

Berries with ice cream

Coperto 3.00

Crocus
Taste & Wine