

Antipasti

Appetisers

- Le rosette di Brisaola tellina, sedano, mele croccanti e Casera di Monte (12,9,5,7) €13
Bresaola with celery, crunchy apples and casera cheese
- Le alici del Cantabrico e stracciatella, chips di segale su riccioli di burro d'alpeggio (12,4,7,1) €16
Cantabrian anchovies with "stracciatella" cheese, rye chips and butter curls
- Gli sciatt della Valtellina su letto di cicorino e radicchio rosso (1,7,5) €12
Typical Sciatt with chicory and red salad
- Il carpaccio di trota affumicata della Valmalenco con lamponi su una crudité di finocchi (4,5) €18
Carpaccio of smoked trout from Valmalenco with raspberries on a fennel crudité
- La selezione di salumi del Crocus (12) €18
Selection of cured meats
- La degustazione di formaggi della nostra Valle con le confetture (7) €14
Selection of local cheeses
- La brisaola di Chiavenna e gli sciatt (1,7,5) €16
Typical air dry beef with sciatt

Primi piatti

First course

- Le tagliatelle di castagne artigianali al ragù di coniglio e lepre (1,7,12,9) €16
Chestnut tagliatelle with rabbit and hare ragout
- La vellutata di zucca con crumble di grano saraceno e fonduta di scimudin (5,1,7,9) €10
Pumpkin cream soup with buckwheat crumble and scimudin local cheese fondue
- I pizzoccheri della tradizione valtellinese (1,3,7) €15
Pizzoccheri made with buckwheat flour of Valtellina tradition
- Il risotto Carnaroli al Sassella e bitto con polvere di brisaola (7) €16
Carnaroli risotto with bitto and brisaola powder
- Il raviolo di pasta fresca con ripieno di merluzzo e bufala, in salsa di pomodorini confit (1,7,3) €18
Home made ravioli stuffed with cod and buffalo mozzarella, in a confit cherry tomato sauce



Secondi

Main courses

Il filetto di scottona con nocetta di polenta mogna e funghi porcini <i>Fillet steak with porcini mushrooms and typical polenta</i>	€28
Le costolette di agnello irlandese presalè in riduzione di sforzato con uvetta appassita (12,1,7) <i>The presalted Irish lamb chops in sforzato reduction with raisins</i>	€28
Il brasato di cervo flambato alla grappa e ginepro con la polenta mogna (12,1,7,9) <i>Braised venison flambéed in grappa and juniper with polenta mogna</i>	€22
L'orata sfilettata e scottata al naturale con salsa allo zafferano (4,7,9) <i>Filleted and seared sea bream au naturel with saffron sauce</i>	€20
L'hamburger di ceci e zucchine con la sua salsa (3,1,10) <i>The chickpea and courgette burger with its sauce</i>	€16

I piatti vengono proposti con contorno del giorno

The dishes are served with vegetables

Dessert

Le frittelle di mele Valtellina con salsa alla vaniglia (1,3,5,7) <i>Valtellina apple fritters with vanilla sauce</i>	€8
Il semifreddo al torroncino con salsa caffè (3,8,7) <i>The torroncino parfait with coffee sauce</i>	€8
La bavarese al cioccolato bianco con inserto di mela appassita al prosecco (1,7,12) <i>White chocolate Bavarian cream with dried apple insert and prosecco</i>	€8
Il nostro tiramisù (1,3,7) <i>Tiramisù</i>	€8
La creme brulè (7,3) <i>Creme brulè</i>	€8

Crocus
Taste & Wine

Coperto 3,00€
Covered