

Bitto & Wine

WINE BAR LA TAVERNETTA

Via Ezio Vanoni, 64

MENÙ COMPLETO

Taroz con salame nostrano
Pizzoccheri della tradizione
Bisciola della Valtellina
€25,00

Telefono 0342 611007

AL BERS

Via Prati Grassi, 14

HAMBURGER "LOCAL LEGEND" €12,00

Hamburger di manzo locale g200, Bitto DOP, funghi porcini trifolati,
insalata, maionese alle noci

HAMBURGER "CHE FICO" €13,00

Hamburger di scottona, tronchetti di capra della Latteria Sociale di Delebio,
bacon, fichi alla griglia, chutney ai fichi (Demetra), patatine fritte

dalle 17.00 alle 22.00 | Telefono 3297285733

IL BAR DI MORBEGNO

Via Vanoni, 57

Varietà di taglieri con selezione di formaggi e salumi locali
e calice di vino valtellinese a partire da €9,00

Salmi di cervo allo Sforzato con polenta taragna €14,00

Pizzoccheri €10,00

Sciatt della tradizione €9,00

Ampia selezione di vini valtellinesi

"AZIENDA VINICOLA RUPI DEL NEBBIOLO"

Grumello · Sassella · Sforzato · Inferno · Tradizione · Vino del Prevosto

Instagram @ilbardimorbegno | Facebook IlBardiMorbegno | Telefono 3295484439

BAR 3

COLAZIONE PRANZO APERITIVO

Via Forestale, 151

GRADITA LA PRENOTAZIONE

Taroz €9,00

Tagliere di bresaola e slinzega artigianale Fratelli Bianchi Mantello
con selezione formaggi locali km 0 Azienda Agricola Piccapietra Traona,
Miele della Valgerola e pane di segale €15,00

Bisciola con crema di mascarpone €5,00

Vini:

Fasèt Sforzato di Valtellina Cà Bianche

La Malpaga Rosso di Valtellina Cà Bianche

Brut Rosé Rainoldi Metodo Classico

Telefono 3804647569

BAR CALYPSO

Via Rivolta, 14

Tagliere "Morbegno 2023":

Bitto e Casera DOP della Latteria Sociale di Delebio, miele di apicoltori locali,
salame nostrano, sciatt preparati al momento, pane artigianale

Vini "Triacca" a scelta tra

Sassella · Inferno · Grumello · Roncaiolo

Costo €10,00/persona

Solo vino €4,00/calice | €25,00/bottiglia

ENOTRIA K2

Via Ganda, 12

Panino con bresaola e formaggio Latteria

Calice di vino rosso Valtellina €10,00

Telefono 0342 610818

RISTORANTE TENNIS E GOURMET

Via Gregorini, 89

ANTIPASTO VALTELLINA

Selezione di affettati nostrani, Bitto 2023, Valtellina Casera, sciatt e taroz
Tagliolini trafilati al bronzo con ragu di cervo al profumo di arancia
Tzigoiner di manzo con salsa al Bitto DOP 2023

Torta di grano saraceno con confettura di mirtilli

Le portate saranno abbinate da un calice di vino valtellinese

Prezzo del menù completo con abbinamento calice di vino €50,00

Prezzo del menù completo senza vino €40,00

Telefono 0342 330685

BAR PASTICCERIA CAPPUCINI

Piazza Enea Mattei, 4

1 · MENÙ PIZZOCHERI

Piatto di pizzoccheri accompagnato da calice di Botonero,
vino rosso valtellinese superiore della cantina Mamete Prevostini.
Per concludere dolce tipico o caffè in omaggio.

€16,00

2 · MENÙ TAGLIERE

Tagliere di salumi e formaggi tipici (Latteria, Casera, Mascherpa),
accompagnato da calice di Botonero, vino rosso valtellinese superiore
della cantina Mamete Prevostini.

Per concludere dolce tipico o caffè in omaggio.

€17,00

3 · MENÙ CARPACCIO

Carpaccio di bresaola con rucola, funghi porcini e scaglie di grana,
accompagnato da calice di Botonero, vino rosso valtellinese superiore
della cantina Mamete Prevostini.

Per concludere dolce tipico o caffè in omaggio.

€13,00

4 · MENÙ BITTO

Pane di segale con crema di porcini, formaggio Bitto, bresaola e pesto di rucola,
accompagnato da calice di Botonero, vino rosso valtellinese superiore
della cantina Mamete Prevostini.

Per concludere dolce tipico o caffè in omaggio.

€13,00

Telefono 0342 610353 / 3487093174

OSTERIA SAN GIOVANNI

Via Nani, 8

ANTIPASTI

Tagliere di formaggi locali €15,00

Tagliere di salumi €12,00

consigliato con *Valtellina Superiore DOCG Sassella* €6,00

Sciatt valtellinesi €13,00

consigliati con *Alpi Retiche IGT metodo classico Brut* €7,00

Taroz €10,00

consigliati con *Rosso di Valtellina DOC* €5,00

PRIMI PIATTI

Pizzoccheri della Tradizione €12,00

consigliati con *Valtellina Superiore DOCG Grumello Riserva* €7,00

Crespelle caserecce €14,00

Penne al Bitto €16,00

consigliate con *Valtellina Superiore DOCG* €6,00

SECONDI PIATTI

Stracotto di cervo con polenta €24,00

consigliato con *Valtellina Superiore DOCG Inferno Riserva* €7,00

Costine al Lavech con polenta €24,00

consigliate con *Sfurzat di Valtellina* €10,00

DOLCI DELLA CASA €7,00

Telefono 0342 601120

STOP OVER WINE, DRINK, FOOD

Via Forestale, 10

Bresaola della Valchiavenna e sciatt della tradizione €10,00

Assaggio taroz, sciatt, bresaola e Casera DOP €10,00

Verticale Bitto DOP, Casera DOP e miele della Valtellina apicoltura Borellini €12,00

Pizzocchero Tellina €10,00

Taroz €8,00

Stracotto di manzo allo Sfurzat e polenta croccante €15,00

Torta grano saraceno e mirtilli €3,50

In collaborazione con Mamete Prevostini Vini

S.Rita €4,00/24,00

Garof Grumello €5,00/30,00

Sommarovina €6,00/36,00

Corte di Cama €8,50/52,00

Vertemate €7,00 passito

Instagram STOP_OVER_MORBEGNO

Facebook @STOPOVER WINE DRINK FOOD | Telefono 0342 610685

MAYBAR CAMPOVICO

Piazza Vittoria, 2

Pizza taroz a €12,00

Mozzarella · fagiolini · patate lesse · burro · cipolle · Casera DOP · pepe

Carpaccio Valtellina bresaola, rucola, porcini e scaglie di grana €12,00
abbinato ad un calice di Sassella DOCG Nino Negri €4,00

Telefono 3472131041

BARICENTRO

Via Ninguarda, 56

SPECIALE PIADINA €8,00

Bresaola · salsa ai funghi · Casera DOP · insalata · mela

Telefono 3343965650

ANTICO VALTELLINA

Via Ninguarda, 3

Piatto Tris con Polenta • Brasato • Costine €18,00

Telefono 3478430566

CAFFÈ GALLERY

Via Garibaldi, 81 D

Pizzoccheri €10,00

Taroz con salame o bresaola nostrana €12,00

Panino segale bresaola grana rucola €8,00

Telefono 3473892701

ANTICA OSTERIA RAPELLA 1886

Via Margna, 36

ANTIPASTI a scelta tra:

Sciatt al Casera giovane su letto di cicoriotta

Tagliere di salati ed insaccati nostrani

Taroz dell'Osteria su crostino al Bitto

€11,00

PRIMI a scelta tra:

Pizzoccheri alla valtellinese

Lasagnette di saraceno ai funghi porcini e timo

Gnocchetti di zucca con salvia e pancetta croccante €11,00

SECONDI a scelta tra:

Filetti di trota del Masino marinati alle erbe di monte con salsa di yogurt al basilico

Ganascino di vitello stufato alla birra artigianale

Salmi di Cervo dei Cèch al Valtellina Superiore Grumello

con (a scelta):

Polenta valtellinese • Patate al forno • Carote e zucchine al salto €15,00

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA NOSTRA CASERA

5 tipi diversi, giovani e vecchi con nostre marmellate e noci €11,00

DESSERT a scelta tra:

Sorbetto d'uva americana della pergola

Castagne lessate con panna montata di latteria

Torte caserecce

€6,00

Coperto €3,00

Telefono 0342 615114

BOURBON

Via Pretorio, 13

Taroz €10,00

Sciatt con Casera DOP €8,00

Polenta con Casera DOP €5,00

Panini salame/bresaola/Casera DOP €4,00

Vini

Sassella Rainoldi • Sforzato Negri • Valtellina Negri e Triacca • Bianco Rainoldi

Telefono 3408217416

RISTORANTE ANCORA

Via Romegialli, 12/14

GRAN PIATTO SPECIALE €18,00

Bresaola Punta d'Anca della Tradizione

Pizzoccheri della Valtellina

Brasato di manzo al Sassella e "Bucia" con Bitto

TAKE AWAY €5,00 al piatto

Sciatt, Taroz, Pizzoccheri

SCOPRI IL MENU' COMPLETO

Instagram @ristorante_ancora_morbegno | Telefono 0342 615155

EDEN IL RISTORANTE DELLA PIZZA

Via Bernasconi, 60

1° Pizza Morbegno Experience €38,00/persona

NUVOLA VALTELLINESE

Soffice brioche cotta a vapore, crema di Bitto DOP e bresaola appena affettata

ABBINAMENTO

Rosso di Valtellina azienda Bettini

PIZZA VALGEROLA

Fior di latte, porcini trifolati, ricotta mantecata, Casera DOP,

salame artigianale, olio al rosmarino

ABBINAMENTO

Inferno azienda Triacca

MARRON VANIGLIA

Biscotto morbido alla castagna ripieno di cremosia alla vaniglia con gelato alla panna

Acqua, caffè, coperto e servizio compresi

2° Terra di Confine Experience €45,00/persona

L'INCONTRO

Sciatt Valtellinesi e sfornato di polenta con crema di Bitto 2023 e chips di Bresaola

ABBINAMENTO

Rosso di Valtellina azienda Bettini

LA CARBONARA DI MONTAGNA

Con Uova di Selva, salame bastardello battuto al coltello e grattugiata di Bitto 2023

ABBINAMENTO

Inferno azienda Triacca

PIÙ CHE UN SORBETTO

Crema al Braulio servita con aria di caffè e speciali cannuce di liquirizia

Sorbetto al Braulio, caffè e liquirizia

Acqua, caffè, coperto e servizio compresi

Sito www.edenmorbegno.it | Telefono 0342 635769

LOCANDA VIA PRIULA

Via Ospital Vecchio, 17

Degustazione di vini e formaggi valtellinesi

La terrazza Gourmet:

Pizzoccheri, chiscioi, dolci, vini e altre specialità valtellinesi

in collaborazione con Retrobottega e Dolce in Desco

Telefono/Whatsapp 0342 1980105

BAR BEE

Via Merizzi, 6

Aperitivo Happy Wine €25,00/persona

Min. 2 persone

Degustazione tre vini

Vino bianco Chiavennasca • Vino giovane Rosso Sentimento • Sassella

con abbinamenti ad ogni calice

Bresaola di Chiavenna e ricotta d'alpe • assaggio di taroz della tradizione

assaggio di polenta e porcini trifolati

Aperitivo Cheese hour €15,00/persona

Min 2 persone

Degustazione formaggi della Valtellina

Comprende 2 annate di Storico Ribelle, Casera, Latteria giovane e Mascherpa,

con miele di Gerola e pere e noci

in abbinamento con Valtellina Sassella Grigone

Telefono 3461643832

CAFFÈ FOLCHER

Piazza III Novembre, 39

Degustazione di vini locali con menù abbinato

Polenta e salsicetta €15,00

Polent e salumi €15,00

Telefono 3391559480

TNT BIRRERIA PIZZERIA BRACERIA

Piazza Lusardi, 2

TAGLIERE VALTELLINESE del cacciatore & contadino

Chiscioi, tzigoiner con fonduta di Bitto DOP, salumi nostrani,

bresaola, salame, coppa, formaggi Bitto DOP, Casera DOP, ricotta della Valle

€30,00

Calice di vino a scelta della casa vinicola Mamete Prevostini

Telefono 0342 615185