



Gentile Ospite

Benvenuto! Tutti i nostri piatti vengono preparati al momento dai nostri Chef utilizzando prodotti freschi e di prima qualità

Dear guest

Welcome!

All dishes are freshly prepared by our chef using high quality products

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen! Alle Gerichte werden von unserem Chef mit hochwertigen Produkten frisch zubereitet

Coperto/Service: € 2,50

Gli antipasti

Starters - Vorspeisen

PERLE DI SCIATT AL FORMAGGIO CASERA GIOVANE SU LETTO DI RUCOLA CON VINAIGRETTE
Typical "Sciatt", fritters of buckwheat flour filled with cheese, served with rocket salad and vinaigrette
"Sciatt", Pfannkuchen aus Buchweizenmehl gefüllt mit Käse, serviert mit Rucola und Vinaigrette
€ 13,00 1-4-7

PERLE DI SCIATT AL FORMAGGIO CASERA GIOVANE CON PETALI DI BRESAOLA LIVIGNASCA
Typical "Sciatt", fritters of buckwheat flour filled with melted cheese, served with bresaola
"Sciatt", Typische Pfannkuchen aus Buchweizenmehl gefüllt mit Casera Käse, serviert mit Bresaola
€ 15,00 1-4-7

BRESAOLA DI LIVIGNO IN CARPACCIO CON RUCOLA, PARMIGIANO DOP E FUNGHETTI
Bresaola with rocket salad, Porcini mushroom and Parmesan
Bresaola mit Rucola, Parmesan und Steinpilzen
€ 15,00 7

TAGLIERE DEL BEKEIR CON SELEZIONE DI SALUMI KM0 E CROSTONE DI PANE CON
MIELE MILLEFIORI DI VALTELLINA E LARDO
Assortment of local cured meats with toasted bread with honey and lard
Wurstteller mit geröstetem Brot mit Honig und Schmalz
€ 14,00 1-7

SELEZIONE DEL CASARO CON FORMAGGI LOCALI, MIELE E MARMELLATINE
Assortment of local cheeses with honey and jam
Käseteller mit Honig und Marmelade
€ 14,00 4-5

TAGLIERE DI MONTAGNA CON SALUMI KM0, FORMAGGI LOCALI E PERLE DI SCIATT
Assortment of local cured meats with local cheeses and Typical "Sciatt"
Wurstteller mit Käse und "Sciatt", Typische Pfannkuchen
€ 23,00 1-4-7

I primi piatti

First courses - Teigwaren & Reis

PIZZOCCHERI ALLA MODA VALTELLINESE

Kind of buckwheat flour noodles with vegetables, cheese and melted butter

Bandnudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse, Käse und Butter

€ 14,00 1-4

MANFRIGOLE ALLA MODA VECCHIA CON POMODORO, PARMIGIANO E BURRO AL ROSMARINO

Buckwheat crepes with tomato, parmesan and rosemary butter

Pfannkuchen mit Tomaten, Parmesan und Rosmarinbutter

€ 13,00 1-2-4

PAPPARDELLE CASERECCE AL RAGÙ DI CERVO

Pappardelle with deer sauce

Pappardelle mit Hirschsauce

€ 14,00 1-2-6-7

TAGLIATELLE SPADELLATE AI FUNGHI PORCINI CON FONDUTA DI TARTUFO NERO

Tagliatelle with mushrooms and truffle sauce

Tagliatelle mit Steinpilzen und Trüffelsauce

€ 15,00 1-2-4-7-9

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AI FUNGHI PORCINI

Risotto with Porcini mushrooms

Risotto mit Steinpilzen

€ 14,00 4-6-7-9

RISOTTO CARNAROLI CON FONDUTA DI FORMAGGIO SCIMUDIN E LAMPONI DELLA VALTELLINA

Risotto with Scimudin cheese fondue and raspberries

Risotto mit Scimudin-Käsefondue und Himbeeren

€ 14,00 4-6-7

RISOTTO CARNAROLI CON LAMELLE DI BRESAOLA E FORMAGGIO CASERA

Risotto with bresaola and Casera cheese

Risotto mit Bresaola und Casera Käse

€ 14,00 4-5-6-7

Hotel Ristorante Cristallo ***

T. +39 0342996177 | www.cristallovigno.it

Le zuppe

Soups – Suppen

€ 8,00

ZUPPA DEL GIORNO 6

Soup of the day

Tagessuppe

VELLUTATA AI FUNGHI PORCINI CON CROSTINI DI PANE 1-6-9

Mushrooms cream soup with croutons

Pilzencremesuppe mit Brotcroutons

TORTELLINI IN BRODO 1-2-4-6-7-9

Tortellini in broth

Tortellini in Brühe

I contorni

Sides- Beilagen

CONTORNO DEL GIORNO

Vegetables of the day

Gemüsen des Tages

€ 6,00 4-7

INSALATA MISTA

Mixed salad

Gemischter Salat

€ 6,00

PATATE FRITTE

French fries

Pommes Frites

€ 5,00 7-9

PATATE RUSTICHE

Rustic french fries

Rustikale Pommes Frites

€ 6,00 7-9

Le carni pregiate

Best steaks - Die besten Steaks

FILETTO DI MANZO AI FERRI CON DELICATA VELLUTATA AL PEPE VERDE 200GR

Grilled beef fillet with green pepper sauce 200gr

Gegrillte Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce 200gr

€ 28,00 4-7

CARRÈ DI AGNELLO CON PISTACCHI E PAN SPEZIATO ALLE ERBE DI MONTAGNA

Rack of lamb with pistachios and spiced bread

Lammkarree mit Pistazien und Gewürzbrot

€ 28,00 1

MORBIDA TAGLIATA DI "PLUMA" ALLE ERBE DELLE NOSTRE VALLI

Sliced pork "pluma" with alpine herbs

Geschnittenes Schwein mit Kräutern

€ 24,00 4

ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA CON GEMMA DI BURRO AROMATIZZATO

Grilled beef entrecote with herbs flavoured butter

Gegrilltes Rindfleisch Entrecote mit Kräuterbutter

€ 25,00 4

PETTO D'ANATRA COTTO A BASSA TEMPERATURA CON RIDUZIONE ALL'ARANCIA

Duck breast cooked at low temperature with orange sauce

Entenbrust bei niedriger Temperatur gegart mit Orangensauce

€ 25,00 4-7

La polenta

Polenta dishes- Polenta Gerichte

GUANCIALINO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA
CON LA SUA SALSINA E POLENTA TARAGNA

Veal cheek cooked at low temperature with polenta taragna

Kalbsbacke bei niedriger Temperatur gekocht mit Polenta Taragna

€ 25,00 4-6-7

BOCCONCINI DI CERVO CON POLENTA TARAGNA

Deer stew with polenta taragna

Hirschgulasch mit Polenta taragna

€ 22,00 4-6-7

SALSICCIA ALLA GRIGLIA, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI E POLENTA TARAGNA

Grilled sausage, polenta taragna and mushrooms

Bratwürste, Polenta Taragna und Steinpilzen

€ 19,00 4-9

UOVO ALL'OCCHIO DI BUE CON FORMAGGIO CASERA GIOVANE E POLENTA TARAGNA

Fried Egg with Casera cheese and taragna polenta

Spiegelei mit Casera-Käse und Polenta Taragna

€ 18,00 2-4

POLENTA TARAGNA GRATINATA AL FORNO CON GORGONZOLA CREMOSO

Gratinated Polenta Taragna with creamy Gorgonzola cheese

Gratinierte Polenta Taragna mit Gorgonzola-Käse

€ 16,00 4

Per i bimbi

Children's menu - Kindermenü

PASTA ALLA BOLOGNESE

Pasta with Bolognese sauce

Nudeln mit Bolognesesauce

€ 6,00 1-6-7

PASTA AL POMODORO

Pasta with tomatoes sauce

Nudeln mit Tomatensauce

€ 6,00 1

TORTELLINI DI CARNE CON PANNA E PROSCIUTTO

Meat tortellini with ham and sour cream

Fleischtortellini mit Schinken and Sauerrahm

€ 7,00 1-2-4-9

CROCCHETTE DI POLLO CON PATATINE FRITTE

Chicken nuggets with french fries

Hühnernuggets mit Pommes Frites

€ 7,00 1-6-7-9

COTOLETTA DI MAIALE CON PATATE FRITTE

Breaded pork with french fries

Schweinschnitzel mit Pommes Frites

€ 10,00 1-2-4-7-9

COTOLETTA DI MAIALE CON PASTA AL POMODORO

Breaded pork and pasta with tomatoes sauce

Schweinschnitzel und Pasta mit Tomatensauce

€ 12,00 1-2-4

I dessert

Dessert - Nachspeisen

STRUDEL DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA E PANNA MONTATA

Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

Apfelstruedel mit Vanilleeis und Sahne

€ 7,00 1-2-4-5-9

SEMIFREDDO ALLA LIQUIRIZIA CON ANIMA AL LIMONE

Liquorice semifreddo with lemon heart

Lakritz-Halbgefrorenes mit Zitronenherz

€ 7,00 2-4

DESSERT AL CUCCHIAIO

Tasty desserts made by our Chef

Leckere Süße von unserem Chef zubereitet

€ 6,00 1-2-4

TORTE FATTE IN CASA

Homemade cake

Kuchen des Hauses

€ 6,00 1-2-4-5

Allergeni

Allergens - Allergenen

-  Potrebbe contenere glutine
Could contain cereals with gluten
Kann Glutenhaltiges Getreide enthalten
-  Potrebbe contenere prodotti a base di uova
Could contain ingredients with eggs
Kann Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten
-  Potrebbe contenere prodotti a base di pesce
Could contain fish and products thereof
Kann Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten
-  Potrebbe contenere prodotti a base di latte
Could contain milk and products thereof (including lactose)
Kann Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) enthalten
-  Potrebbe contenere prodotti a base di frutta con guscio
Could contain nuts and products thereof
Kann Schalenfrüchte enthalten
-  Potrebbe contenere prodotti a base di sedano
Could contain celery and products thereof
Kann Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten
-  Potrebbe contenere solfiti
Could contain sulphur dioxide and sulphites
Kann Schwefeldioxid und Sulphite enthalten
-  Potrebbe contenere prodotti a base di crostacei
Could contain crustaceans and products thereof
Kann Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten
-  Possibili alimenti posti a temperatura negativa
Could contain frozen Products
Kann Tiefkühlprodukte enthalten