

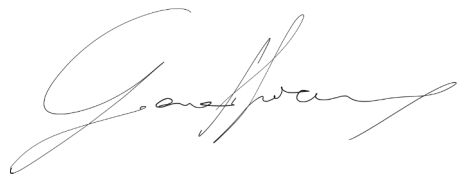
MERIZZI

È...

...È un'inarrestabile voglia di continuo miglioramento che garantisce *l'originarietà* e la *genuinità* di ogni nostra proposta.

Certi che il particolare momento che stiamo vivendo possa essere un'occasione evolutiva per tutti noi e per l'ambiente che ci circonda,
crediamo che questo significhi:

scegliere materie prime ottenute da agricoltura naturale, dare maggior attenzione ad allevamenti e pesca sostenibili, sviluppo della cucina circolare e la predilezione per il "made in Italy".



"Il cibo che mangi può essere la più sana e potente forma di medicina o la più lenta forma di veleno".

(Ann Wigmore)

I SALUMI CURED MEATS

Bresaola punta d'anca "Macelleria Poretto Tirano", al naturale

€ 10⁰⁰

Bresaola (dry-salted beef) punta d'anca served plain

Culatello "Podere Cadassa" ricetta antica presidio slow food

€ 18⁰⁰

Culatello "Podere Cadassa" original recipe slow food presidium

Selezione dei nostri migliori salumi

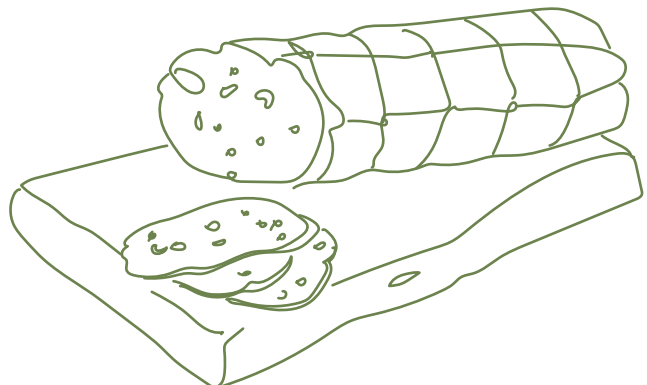
Selection of our best cured meats

- 2 persone | 2 persons

€ 20⁰⁰

- 3 persone | 3 persons

€ 30⁰⁰



I FORMAGGI

CHEESE

Selezione dei nostri migliori formaggi

Selection of our best cheese

- 4 pezzi | 4 pieces

€ 8⁰⁰

- 6 pezzi | 6 pieces

€ 12⁰⁰

- 8 pezzi | 8 pieces

€ 16⁰⁰

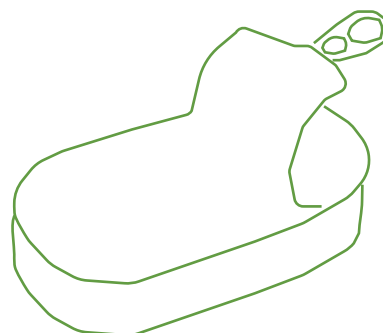


Sig.ra ACCIUGA SPECIAL ANCHOVIES

Acciughe Premium "SALANORT" del Cantabrico "00" in olio extravergine d'oliva
8 filetti serviti con pane croccante e riccioli di burro alpino

€ 22⁰⁰

*"SALANORT" Premium anchovies Cantabrico Sea "00" in extra virgin olive oil
8 fillets served with toasted bread and local butter*



PER INIZIARE TO START

LA MONTAGNA | IL CERVO

€ 1500

Carpaccio di cervo marinato con spuma di scimudin, caviale di mirtillo e croccante ai funghi

THE MOUNTAIN | DEER

Marinated Deer carpaccio served with scimudin (local soft cheese), blueberry caviar and mushrooms crisp



LA VALTELLINA

€ 1500

Sciatt della tradizione su insalata paesana, caviale di senape e mela

VALTELLINA

Typical buckwheat&cheese fritters served with fresh salad, mustard caviar and apples from our orchard



IL RE D'INVERNO

€ 1600

Carciofo stufato su crema di Reggiano e spalla cruda di Palasone presidio slow food

THE WINTER KING

Stewed artichoke accompanied by Reggiano cheese cream and special Parma ham slow food presidium



ACQUA DOLCE

€ 1800

Salmerino alpino marinato, insalata ghiacciata, sedano rapa e melissa

FRESH WATER

Arctic marinated char fish, iced salad, celeriac and lemon balm



IL TARTUFO

€ 1500

Nido di kataifi, uovo bio 63° e tartufo nero

| se disponibile tartufo bianco |

Tartufo bianco 3g + 35€
White 3g + 35€ *

THE TRUFFLE

"Kataifi nest", organic egg 63 and black truffle

| white if available |



I PRIMI PIATTI MAIN COURSES

LA VELLUTATA € 1500

Lenticchie di Spello bio in due consistenze con gamberoni flambé al cognac

THE CREAMY SOUP

Organic Italian Spello lentils, two consistencies, accompanied by brandy flambéed king prawns



IL RISOTTO € 1800

Risotto aquarello alla melissa con frutti del mediterraneo, crudité di gambero rosso e la sua jus

THE RISOTTO

Lemon balm scented Risotto "aquarello" served with Mediterranean sea food, raw red prawns and it's jus



LA TRADIZIONE € 1200

Pizzoccheri fatti in casa con verdure di stagione, formaggio di malga e burro aromatizzato

ABOUT VALTELLINA

Home-made flat buckwheat noodles served with veggies in sesason, alpine cheese and flavoured butter



IL TORTELLONE € 1500

Tortellone ripieno al bitto "Selezione Vanoli" su letto di funghi porcini e scaglie di tartufo nero

RAVIOLI

Home-made ravioli filled with bitto cheese "Vanoli" accompanied by porcini mushrooms and truffle in season



Tartufo bianco 3g + 35€
White 3g + 35€*

IL CARCIOFO € 1200

Spaghetto da grano bio su specchio di patate e carciofi, battuta di Chianina e sentori di limone

THE ARTICHOKE

Organic spaghetti served with potatoe and artichoke cream, hand cut beef Chianina tartare and hints of lemon



LE CARNI THE MEAT

LA FARAONA

Suprema di faraona con ripieno al tartufo, crema di piselli e uovo bio fritto

THE GUINEA FOWL

The best guinea fowl stuffed with truffle, peas cream and soft organic fried egg

€ 1800

Tartufo bianco 3g + 35€
White 3g + 35€*



LA GUANCIA

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura su polenta morbida di mais e chips di carciofi

THE CHEEK

"Low temperature cooked" Veal cheek accompanied by soft corn polenta and hartichokes

€ 2500



IL BRASATO

Stinco d'agnello cotto nel vino rosso con sedano rapa e verdure di stagione

THE POT ROAST

Lamb shank cooked in our local red wine served with veggies in season

€ 2200



IL SELVATICO

Sella di capriolo alle erbe di montagna, perle ai frutti di bosco e funghi porcini

WILD MEAT

Saddle of roe deer in mountain herbs crust, berry pearls and porcini mushrooms

€ 3200



LA BISTECCA

Da €600/hg

THE STEAK

DRY AGED

*Scegli dalla vetrina di maturazione tra le nostre carni peso minimo 1kg.
Servito con contorno*

*"Choose from our aging meat showcase" minimum weight 1Kg.
Served with a side dish*

Selezione di carni pregiate certificate e allevate secondo rigorosi standard qualitativi, con un nuovo metodo di stagionatura, ossia un processo di frollatura a secco che prevede un lungo periodo di refrigerazione ad umidità e temperatura controllata per un minimo di 15 giorni.

Questo metodo di maturazione consente di migliorare ulteriormente le caratteristiche della carne, che guadagna in tenerezza, assumendo un sapore stagionato ed unico.

Il risultato è un prodotto eccellente e sempre più richiesto dalla cucina di alta qualità.

A voi la scelta del tipo di cottura, *sangue, media, ben cotta, cottura GREEN EGG* (solo alla sera)

Fine, selected and certified meat is breded observing rigorous quality standards.

A new seasoning process is used. It's a dry aging process which needs a long refrigeration period with controlled humidity and temperature for at least 15 days.

This way of maturation guarantees the improvement of the characteristics of the meat.

Meat is more tender, flavor is unique, intense and seasoned.

The product is excellent and more and more requested by high quality cuisine.

You can choose the way of cooking, *blood, medium, well done, GREEN EGG cooking* (only at dinner)



IL PESCE SEA-FOOD

LE OSTRICHE

Ostriche concave "Spéciales de Clairl" ostrica Gilardeau "2"

THE OYSTERS

"Spéciales de Clairl" Gilardeau "2"

- 3 pezzi | 3 pieces

€ 1800

- 4 pezzi | 4 pieces

€ 2400

- 5 pezzi | 5 pieces

€ 3000

IL CRUDO MERIZZI*

€ 4500

Selezione del migliore pesce, crostacei e molluschi rigorosamente al naturale serviti su ghiaccio

a persona
Min.2 persone

RAW MERIZZI*

Best selected fish, crustaceans and shellfish served plain with ice

IL PESCATO

Da €600/hg

Arrivo giornaliero

400g min

Al forno, al sale o gratinato

20 min di attesa

Servito con contorno

FISH OF THE DAY

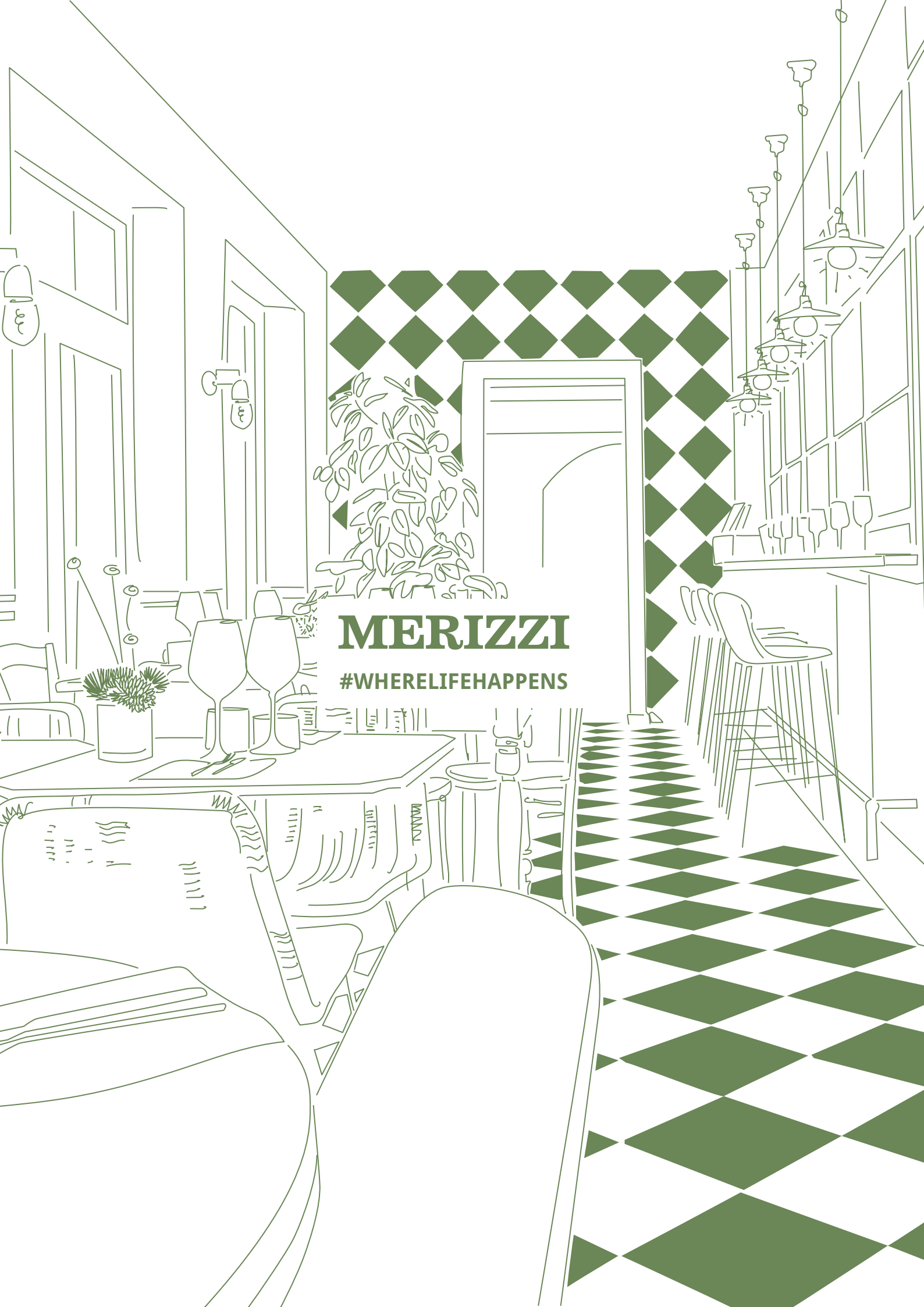
Daily arrival

400 g min

Cooked in the oven in salt crust or au gratin

20 min waiting time

Accompanied by side dish



MERIZZI

#WHERE LIFE HAPPENS

LE DOLCEZZE SWEETNESSES

Arachidi, castagne, vaniglia e ribes nero € 800

Crema di Marroni, Coulis di ribes nero, croccante arachidi, suprema intensa alla vaniglia, tuile croccante alla castagna

Chestnut, Peanuts, vanilla and black currant

Chestnuts cream, black currant coulis, crunchy peanut, supreme vanilla, crunchy tuile chestnut,



CREMA CATALANA € 800

Alla fava di Tonka e sorbetto al limone

CREMA CATALANA

Tonka bean cream and lemon sorbet



REGALO D'INVERNO € 800

Bavarese al panettone, prosecco, e gelée al mandarino

WINTER GIFT

Sweet panettone bavarian, prosecco and tangerine gelée



IL GELATO € 700

Proposto in vari gusti e prodotto in casa dalla nostra pasticceria

ICE-CREAM

Home-Made ice-cream, we propose a variety of flavors




SORBETTO € 700


SORBET




ALLERGENI

 *frutta a guscio e derivati*


 *glutine*

 *crostacei e derivati*

 *uova e derivati*

 *pesce e derivati*


 *arachidi e derivati*


 *soia e derivati*


 *latte e derivati*


 *sedano e derivati*

 *senape e derivati*

 *sesamo e derivati*

 *lupino e derivati*

 *molluschi e derivati*

 *vegetariano*

COPERTO

€ 300

Preghiamo i gentili clienti di comunicare al personale allergie o intolleranze agli alimenti qui elencati o ad eventuali altri alimenti prima di richiedere le preparazioni del menù

We kindly ask our customers to communicate to the staff allergies or intolerances to the foods listed here or to any other foods before requesting the preparation of the menu