

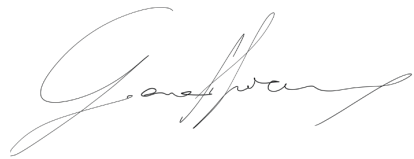
# MERIZZI

## 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**

# LA TRADIZIONE TYPICAL

## INSACCATI E STAGIONATI SEASONED AND CURED MEAT

Bresaola punta d'anca affumicata rigorosamente al naturale 10<sup>00</sup>  
Smoked Bresaola (dry-salted beef) served plain

Degustazione di salumi del territorio 12<sup>00</sup>  
Tasting of cold cuts from our valley

Degustazione dei nostri formaggi di Valtellina 8<sup>00</sup>  
Tasting of our local cheese "in Valtellina"

## COME A CASA HOME STYLE

"Sciatt" serviti su misticanza, vinaigrette al lampone, mele e nocciole 10<sup>00</sup>  
"Sciatt" (buckwheat&cheese fritters), raspberry vinaigrette, apples and hazelnuts



"Pizzoccheri" con verdure di stagione, formaggi di malga e burro aromatizzato 10<sup>00</sup>  
"Pizzoccheri" (flat buckwheat noodles) local cheese and flavoured butter



Stinco di Agnello brasato con "Rosso di Valtellina" e polenta "Cuncia" 15<sup>00</sup>  
Lamb shank braised with Red local wine accompanied by "polenta cuncia"



## PRIMAVERA SPRING

"Minestra della domenica" con orzo perlato e pancetta di casa 10<sup>00</sup>  
"The Sunday soup", with pearl barley and authentic home-made bacon



# ACQUA DOLCE

## FRESH WATER

Lavarello Coregone in carpione... rivisitazione in chiave moderna

European whitefish in carpione... modern way

12<sup>00</sup>



Tortelli alla clorofilla con salmerino alpino su crema di carote

Chlorophyll home-made ravioli served with arctic char and carrot cream

15<sup>00</sup>



Filetto di Lucioperca in guazzetto di verdure primaverili

Perch fillet stewed with spring vegetables

21<sup>00</sup>



## PRIMAVERA

### SPRING

Anguilla alla griglia con insalata di radicchio e indivia

Grilled eel served with chicory endive

19<sup>00</sup>



## RICCO DI GUSTO *RICH IN TASTE*

Carpaccio di bisonte con crema al rafano, salsa alle erbe e funghi

Bison carpaccio accompanied by horseradish cream, herbs sauce and mushrooms

19<sup>00</sup>



Riso con robiola di Roccaverano D.O.P. Bio, cime di rapa e pancia di maialino soffiata

Rice with organic robiola D.O.P. from Roccaverano, turnip greens and piglet belly

15<sup>00</sup>



Cotoletta di vitello alla milanese con patate ratte al grasso di guanciale

Veal cutlet "alla milanese" served with potatoes and smoked bacon

18<sup>00</sup>



### PRIMAVERA *SPRING*

Hamburger con fonduta al pecorino, carciofi ripassati e lardo di maiale nero

Hamburger with pecorino cheese cream, stir fried artichokes and black pork lard

15<sup>00</sup>



## L'INSOLITO UNUSUAL

Uova, asparagi, hummus e tartufo bianchetto di stagione  
Eggs, asparagus, hummus and fresh truffle in season

15<sup>00</sup>



Ravioli fritti di ricotta e spinaci con salsa alle erbe e porro  
Fried "ricotta cheese ravioli" accompanied by herbs sauce and leeks

15<sup>00</sup>



Cipolla fondente di Cévennes DOP con Camembert DOP  
Stuffed Sweet onion "Cévennes Dop" served with Camembert fondue

9<sup>00</sup>



## PRIMAVERA SPRING

Vellutata di topinambur, patate e mandorle  
Topinambur cream, potatoes and almonds

10<sup>00</sup>



## ACQUA SALATA SALTY WATER

Tonno rosso mediterraneo scottato, foie gras, acciuga del Cantabrico e vinaigrette 25<sup>00</sup>  
Seared Red tuna fished in the Mediterranean, foie gras, anchovies Cantabrian sea and vinaigrette

Aglione, olio, peperoncino e bottarga di tonno rosso 15<sup>00</sup>  
Oil, garlic, chily pepper and tuna bottarga "The truly italian course"

Polpo croccante, crema di carote alla panna acida e zenzero, terra di mandorle alla paprika 25<sup>00</sup>  
Crispy octopus, carrot cream with sour cream and ginger, almond crumbs flavored with paprika

## PRIMAVERA SPRING

Aragosta come una Catalana 36<sup>00</sup>  
Lobster as a Catalana

# I PREZIOSI DELLO CHEF

## CHEF'S PRECIOUS

### INSACCATI E STAGIONATI

SEASONED AND CURED MEAT

Culatello di Zibello DOP "PODERE CADASSA" Presidio Slow Food 20<sup>00</sup>  
Culatello di Zibello Slow Food Presidium (special Parma ham)

Prosciutto Iberico 5J 100% bellota - Pata Negra "Cinco Jotas" 25<sup>00</sup>  
Iberico Ham 5J 100% bellota - Pata Negra "Cinco Jotas"

Selezione formaggi d'affinamento "Hervè Mons" Francia 15<sup>00</sup>  
Selection of aging cheese "Hervè Mons" 5 pezzi  
5 pieces

Selezione grandi formaggi erborinati d'Europa 12<sup>00</sup>  
Greatest european marbled-cheeses 4 pezzi  
4 pieces

### IL PESCE

SEA-FOOD

Acciuga Premium "Salanort" del Cantabrico 00 in olio evo 22<sup>00</sup>  
Anchovies Premium "Salanort" Cantabrian sea in evo oil

Ostriche concave "Speciales de Claire" Gillaudeau "2"  
Oysters concave "Speciales de Claire" Gillaudeau "2"

3 pezzi	3 pieces	18 <sup>00</sup>
4 pezzi	4 pieces	24 <sup>00</sup>
5 pezzi	5 pieces	30 <sup>00</sup>

LE CARNI  
THE MEAT

Wagyu Japan  
Wagyu Japan

30<sup>00</sup>/hg

Rubia Galega "Carnicas Lyo"  
Rubia Galega "Carnicas Lyo"

9,5<sup>00</sup>/hg

La Piemontese disciplinare consorzio tutela  
La Piemontese disciplinare consorzio tutela

8,5<sup>00</sup>/hg

Nature's Meadow Irlanda  
Nature's Meadow Irlanda

7<sup>00</sup>/hg



## DOLCI DESSERT

Biscotto croccante alla fragola, gelatina di fragole, namelaka alla fragola sorbetto alla fragola  
Crunchy strawberry biscuit, strawberry jelly, strawberry namelaka and strawberry sorbet



8<sup>00</sup>

Mousse al mango, coulisse frutto passione, croccante sesamo nero, crispy al frutto della passione  
Mango mousse, passion fruit coulisse, black sesame&passion fruit crunch



8<sup>00</sup>

Bavarese cioccolato al latte con inserto croccante, bavarese alla vaniglia con composta ai lamponi,  
glassa pinguino al cioccolato bianco, crumble alla nocciola















Chocolate bavarian cream&crunch, vanilla bavarian cream with raspberry compote, white chocolate glaze and hazelnut crumble



9<sup>00</sup>

# ALLERGENI

## ALLERGENS

-  Frutta a guscio e derivati  
Nuts and derivatives
-  Glutine  
Gluten
-  Crostacei e derivati  
Crustaceans and derivatives
-  Uova e derivati  
Eggs and derivatives
-  Pesce e derivati  
Fish and derivatives
-  Arachidi e derivati  
Peanuts and derivatives
-  Soia e derivati  
Soy and derivatives
-  Latte e derivati  
Milk and derivatives
-  Sedano e derivati  
Celery and derivatives
-  Senape e derivati  
Mustard and derivatives
-  Sesamo e derivati  
Sesame and derivatives
-  Lupino e derivati  
Lupine and derivatives
-  Molluschi e derivati  
molluscs and derivatives
-  Vegetariano  
Vegetarian

Coperto

2<sup>00</sup>

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