



Elenco Allergeni

- 1.Cereali contenenti glutine, e prodotti derivati.
- 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3.Uova e prodotti a base di uova.
- 4.Pesce e prodotti a base di pesce.
- 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6.Soia e prodotti a base di soia.
- 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).
- 8.Frutta a guscio
- 9.Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10.Senape e prodotti a base di senape.
- 11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12.Anidride solforosa e solfiti.
- 13.Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi.



La Trela



www.ristorantelatrela.com



ristorantelatrela

La Trela

La Trela, tipica espressione dialettale dell'alta Valtellina definisce quel locale che, un po' dispensa e un po' cantina, serviva per conservare il latte, il formaggio, il vino e gli alimenti freschi.

Il viandante che si trovava nei pressi di una Trela, difficilmente poteva immaginare i "tesori" nascosti dietro quei semplici muri a secco, all'interno dei quali scorre una vena di acqua freschissima che funge da condizionatore naturale costante. I cibi qui conservati, necessari alla propria sussistenza, erano il prodotto genuino della gente di montagna che, con consumata saggezza e giustificata prudenza, metteva sotto chiave gelosamente.

Un prezioso tesoro quindi, nascosto in una piccola fortezza il cui contenuto era a conoscenza del solo proprietario e di pochi fidati amici. Da questa storia nasce "La Trela" a Verceia: un locale che sorge vicino ad un piccolo giardino, dove le rocce, il sasso e il legno la fanno da padrone e ne sono gli elementi dominanti insieme all'acqua che scorre discreta e graziosa, regalando delicate suggestioni musicali.

All'interno si intravedevano luci calde, bracieri ardenti, pane sui tavolacci, e ombre che cambiano in continuazione...

Sono pochi i fortunati viandanti che conoscono il segreto de "La Trela" e la magia dei suoi prodotti; trova qualcuno di questi fortunati, disposto a spartire con te il suo segreto o rintraccia il geloso custode delle chiavi, così che anche a te sia trasmessa l'invidiabile arte di conservare...le genti.



LA NOSTRA PROPOSTA DELLA SETTIMANA

Riso e pesce persico del Lario ¹⁻³⁻⁴⁻⁷ €14,00 p.p.
(min. 2 persone)

Riso cotto all'inglese, condito con Grana Padano D.O.P. dei "Prati perenni". Persico fornito dal pescatore Marino di Domaso, infarinato, passato nell'uovo e dorato al burro e salvia. Una grattugiata di zeste di limone ne mitiga la grassezza. Servito nella padella di rame ben calda.

Tartare di manzo al coltello ³⁻⁴ €16,50 .
con 8 condimenti da assemblare in autonomia

Costata di "Black Angus" alla griglia €27,00
con patate e verdure

*Il prodotto potrebbe essere surgelato

ANTIPASTI

Tagliere di salumi, formaggi e sciatt	¹⁻⁷⁻¹²	16,00
Salame - Brisaola - Lardo - Prosciutto di Parma 18 mesi di stagionatura - Sciatt - Formaggi - Marmellata di cipolle rosse - Giardiniera di verdure casereccia		
Grande tagliere di salumi, formaggi e sciatt (4 persone)	¹⁻⁷⁻¹²	32,00
Salame - Brisaola - Lardo - Prosciutto di Parma 18 mesi di stagionatura - Sciatt - Formaggi - Marmellata di cipolle rosse - Giardiniera di verdure casereccia		
Bresaola santa	¹²	14,50
Brisaola dalla macelleria "La Carne del contadino" di Nuova Olonio su letto di insalatina - Toast, burro d'alpe, fiori eduli e germogli		
Sciatt al Valtellina Casera D.O.P	¹⁻⁷	13,00
Piccole bignole di saraceno e formaggio, fritte e servite su letto di misticanza alla vinaigrette di mele della Valtellina		
Tagliere di formaggi (6 tipi)	⁷	16,00
Orobie stagionato, Scimudin, Bitto DOP, Valtellina Casera DOP, Capra, Stravecchio Valtellina, composta di cipolle e chutney		
Grande tagliere di formaggi (6 tipi) per quattro persone	⁷	32,00
Orobie stagionato, Scimudin, Bitto DOP, Valtellina Casera DOP, Capra, Stravecchio Valtellina, composta di cipolle e chutney		
Sinfonia di frutti di mare tiepidi all'olio e limone	²⁻⁴⁻¹⁴	15,00
(Gamberi, seppie, calamari, cozze*, olive taggiasche, datterini, emulsione di olio e.v.o., e limone)		

PRIMI

Gnocchi di castagne di Verceia	¹⁻⁷	13,50
Gnocchi realizzati con farina di castagne, fondua di formaggi valtellinesi, burro, salvia fresca e cipolla rosolati		
Pizzoccheri della Valtellina (min. 2 persone)	¹⁻⁷	14,50
Pizzoccheri freschi, formaggio Valtellina Casera DOP, Latteria, Grana Padano 36 mesi dei "prati stabili, cucinati al momento, conditi in padella di rame e sferzati con burro nostrano (latteria Ambrosini) e aglio fresco. Porzionati in diretta.		
Taglierini finissimi ai 30 tuorli con porcini *	¹⁻³⁻⁹	14,50
Tagliolini di pasta fresca fatta in casa, conditi con porcini della valle dei Ratti trifolati		
Spaghetti allo scoglio	¹⁻⁴⁻¹³⁻¹⁴	16,00
Olio extra vergine d'oliva, aglio, frutti di mare, pomodorini e basilico fresco		

SECONDI

Filetto di manzo ai porcini con polenta mugna valtellinese ¹⁻¹²	27,00
Filetto di manzo della macelleria "La Carne del contadino" di Nuova Olonio; cotto in padella, dorato con porcini e sfumato con Cognac. Adagiato su crostone multicereale	
Filetto di manzo alla griglia (200 gr)	26,00
Filetto di manzo, crostone multicereale tostato, cestino di patate rustiche	
Tagliata di manzo alla griglia (300 gr)	22,50
Fracosta di manzo grigliata, affettata a "slices" e cestino di patate rustiche	
Piccatine di vitello alla piastra	18,00
Fettine di vitello grigliate con patate fritte	
Grigliata mista di pesce ²⁻⁴⁻¹⁴ (Spiedo di gamberi, filetto di branzino, pesce spada, tonno, spiedo di calamari, gamberone)	28,00
Fritto misto di pesce e verdure ²⁻¹⁴	18,00

CONTORNI

Patate rustichelle	5,50
Caponata di verdure "La Trela"	6,00
Insalata mista	7,00
Polenta Mugna Valtellinese	9,50

PIATTI PER CELIACI

Lasagne alla bolognese "Schär" ³⁻⁶⁻⁷⁻⁹	15,00
Hamburger vegetariano	15,00
Pizza base con ingredienti a vostra scelta	12,00
Pane per celiaci	1,50

MENU BIMBI

Pennette al pomodoro o in bianco ¹	10,00
Baby cotoletta con patatine fritte ¹⁻³	13,00

LE PIZZE

Margherita	Pomodoro, mozzarella	7,00
Focaccia	Sale aromatico, origano, olio evo	4,00
Diavola	Pomodoro, mozzarella, salame piccante ¹⁻⁷⁻¹²	9,00
Marinara	Pomodoro, aglio, origano, olio evo	6,00
Naja	Pomodoro, mozzarella, patatine fritte ¹⁻⁷	8,50
Cipolla	Pomodoro, mozzarella, cipolla	8,00
Napoli	Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano ¹⁻⁷⁻⁴	9,00
Prosciutto	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto ¹⁻⁷⁻¹²	9,00
Quattro Stagioni	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive ¹⁻⁷⁻¹²	10,00
Vegetariana	Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate ¹⁻⁷	9,50
Quattro formaggi	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Taleggio, grana ¹⁻⁷⁻³	11,00
Speck e zola	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck ¹⁻⁷⁻¹²	10,50
Bufala e datterini	Pomodoro, mozzarella, bufala, datterini, olio evo, origano, basilico ¹⁻⁷	11,50
Italia	Pomodoro, mozzarella, rucola, grana a scaglie, bresaola ¹⁻³⁻⁷	10,50
Siciliana	Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi, origano ¹⁻⁴⁻⁷	10,50
Capricciosa	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi carciofi, peperoni, olive ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹²	10,00
Valtellina	Pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola, sciatt ¹⁻⁷	13,00
Food Valley	Pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto di Parma, scaglie di grana ¹⁻³⁻⁷⁻¹²	12,50
Frutti di Mare	Pomodoro, mozzarella, frutti di mare ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴	12,00
Würstel	Pomodoro, mozzarella, würstel	8,50
Zola e cipolle	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolle	10,50
Mediterranea	Pomodoro, mozzarella, acciughe, pomodorini, origano	11,00
Prosciutto e funghi	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	10,00
Saporita	Pomodoro, mozzarella, pancetta, grana	11,00
Vegan life	Pomodoro, pomodorini, olive, carciofi, origano, basilico, olio evo	12,00
Burrata life	Pomodoro, pomodorini, olive, carciofi, origano, basilico, burrata, olio evo	13,50
Boscaiola	Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia	11,00
Delizia	Pomodoro, mozzarella, cipolle, salsiccia, fili di peperoncino	11,00
Crudo	Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	10,00
Tirolo	Pomodoro, mozzarella, pancetta, patate lesse	11,00

LE PIZZE

Cotto e porcini	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini	12,00
Gamberetti e rucola	Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola	11,50
A.O.P.	Pomodoro, mozzarella, aglio, olio evo, peperoncino, fili di peperoncino	10,00
Tonno e cipolle	Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle	10,50
Bresaola	Pomodoro, mozzarella, bresaola	10,00
Burratina	Pomodoro, mozzarella, burrata, prosciutto crudo	13,00
Crunchy	Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, cipolla croccante, basilico	13,00
Calzone liscio	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	9,00
Calzone alla parmigiana	Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, origano	11,00
Calzone napoletano	Pomodoro, mozzarella, ricotta, salamino piccante, basilico	12,00
Trela	Pomodoro, mozzarella, taleggio, zucchine grattugiate, cipolla croccante ¹⁻³⁻⁷	12,00
Super diavola	Pomodoro, mozzarella, peperoni, fiocchi di Nduja, salame piccante, gorgonzola ¹⁻⁷	12,50
Alaska	Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, gamberetti	13,00

LE PIZZE BIANCHE

Gourmet	Mozzarella di bufala, mortadella di Bologna, granella di pistacchio	14,00
Trevigiana	Mozzarella, radicchio, ricotta, speck	11,00
Salsiccia e friarelli	Mozzarella, patate, salsiccia, friarielli, peperoncino ¹	11,00
Camino	Mozzarella, zucchine grattugiate, scamorza affumicata, peperoni al forno, speck, rosmarino fresco ¹⁻⁷⁻¹²	12,00



DESSERT

Strudel di mele della Valtellina con crema alla vaniglia tiepida (attesa 10 min.)	8,00	Sorbetto al limone	6,00
Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia	8,00	Castagne caramellate con mantecato alla vaniglia e panna montata ¹⁻³⁻⁷	7,50
Cestino al pistacchio	7,50	Tiramisù fresco dello chef	7,00
Sorbetto al Braulio ³⁻⁷⁻¹²	7,50	Frutti di bosco con gelato ¹⁻³⁻⁷	7,00

*Il prodotto potrebbe essere surgelato



TUTTI I GIOVEDÌ

A partire dal 15/01/2026

Menu

Tutti i piatti sono accompagnati da fornarine calde

ANTIPASTI

Tagliere di salumi, formaggi e sciatt	¹⁻⁷⁻¹²	16,00
Grande tagliere di salumi, formaggi e sciatt (4 persone)	¹⁻⁷⁻¹²	32,00
Bresaola santa ¹²		14,50
Sciatt al Valtellina Casera D.O.P ¹⁻⁷	⁷	13,00
Tagliere di formaggi (6 tipi)		16,00
Grande tagliere di formaggi (6 tipi) per quattro persone	⁷	32,00

SECONDI

Grigliata mista di carne alla piotta (min. 2 persone)	38,00
Tagliata di manzo	22,50
Costata di Angus	27,00
Fiorentina 900 / 1000 gr.	49,50
Filetto di manzo alla griglia	25,00
Spiedino del cacciatore	15,00
Nodino di maiale	12,00
Piccatina di vitello	18,00
Porzione di patate rustiche	5,50
Patate e verdure alla piastra (comprese in ogni portata)	6,50

*Il prodotto potrebbe essere surgelato

MENU SUGGERITI PER LE VOSTRE OCCASIONI

Menu Pian di Spagna

Aperitivo "giardino d'inverno con lo chef:
 Aperol/Campari spritz - Prosecco - Succo d'arancia
 Assortimento di 4 finger food "fantasia dello chef"
 Sfogliatine tiepide - Acquadella fritta in conetto
 Taroz nel paiolo - Gnocco fritto
 **
 Bresaola santa - Rosa di prosciutto di Parma -
 Salame casereccio
 Millefoglie di porcini tiepidi
 **
 Insalata di carciofi, gamberi e scaglie di Casera stravecchio
 **
 Risotto ai frutti di bosco e porcini
 Lasagnetta di pasta phillo alla zucca, rosmarino e speck
 **
 Lombata di vitello alla brace
 Patate al forno - caponata di verdure
 **
 Tiramisù al panettone artigianale

Caffè

Vini:

Bianco: Zapel - Cantina Rainoldi

Rosso: Rosso di Valtellina - Cantina Rainoldi

Minimo 20 coperti € 60,00

Menu San Fedelino

Aperitivo rinforzato
 Aperol/Campari spritz - Prosecco - Succo d'arancia
 Assortimento di 4 finger food "fantasia dello chef"
 Sfogliatine tiepide - Acquadella fritta in conetto
 Taroz nel paiolo - Gnocco fritto
 **
 Tagliere di salumi (Prosciutto crudo, bresaola, salame, speck),
 giardiniera casereccia
 **
 Taglieri di formaggi (Valtellina Casera D.O.P., Borminello,
 Crotto, Orobic stagionato, Semigrasso della Vallespluga, scaglie
 di Grana in forma, stravecchio Valtellina), composta di cipolle,
 chutney assortiti
 **
 Risotto al Prosecco, ricotta e rosmarino
 **
 Variazione di dessert al cucchiaio

Caffè

Acqua e vini selezionati dalla casa

Minimo 20 coperti € 45,00

Menu Lago di Mezzola

Aperitivo di benvenuto
 Prosecco - Succo d'arancia
 Sfogliatine tiepide e assortimento di finger food freddi e caldi
 **
 Prosciutto di Parma S. Ilario - Bresaola in leggero carpaccio
 di sedano, noci e grana - Ricotta caprina, pepe fresco
 e specchio di fiori eduli
 Sciatt al Valtellina Casera D.O.P.
 **
 Risotto alla zucca e rosmarino
 **
 Lombata di manzo CBT servita al punto rosa
 **
 Patate al forno - Verdurine al burro
 **
 Mousse al cioccolato e coulis al mango

Vini:

Bianco: Zapel - Cantina Rainoldi

Rosso: Rosso di Valtellina - Cantina Rainoldi

Prosecco di Valdobbiadene

Minimo 20 coperti € 60,00

Menu Valle dei Ratti

Aperitivo rinforzato
 Aperol/Campari spritz - Prosecco - Succo d'arancia
 Assortimento di 4 finger food "fantasia dello chef"
 Tartare di manzo in diretta con tigelle tiepide -
 Pancettone in morsa -
 Salame a coltello - Speck della Val Rendena -
 Casera stagionato - Stravecchio Valtellina -
 Sfogliatine tiepide - Acquadella fritta in conetto
 Taroz nel paiolo - Gnocco fritto
 **
 Giropizza a volontà
 **
 Dessert / torta

Caffè

Acqua e vini selezionati dalla casa

Bibite

Minimo 20 coperti € 40,00

La direzione è lieta di omaggiarvi di un piccolo pensiero
a fronte di una vostra recensione.



E per finire visita il nostro wine bar
(Cocktails, Aperitivi, Vini selezionati, Grappe, Whisky)



Il palchetto della Trela e le salette dell'Involt
possono essere riservate per cene ed eventi
privati