



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

Saligari
HOTEL

www.ristorantelatrela.com

Saligari
SPOSI



[ristorantelatrela](https://www.instagram.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

ANTIPASTI

Tagliere di salumi, formaggi e sciatt ¹⁻⁷⁻¹²	16,00
Salame - Bresaola - 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 - Bresaola - Lardo - Prosciutto di Parma 18 mesi di stagionatura - Sciatt - Formaggi - Marmellata di cipolle rosse - Giardiniera di verdure casereccia	
Bresaola santa ¹²	14,50
Bresaola 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 taggische, 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, fonduta 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 muticereale	
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	28,00
(Spiedo di gamberi, filetto di branzino, pesce spada, tonno, spiedo di calamari, gamberone)	
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

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 frita 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 frita 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, Orobie 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 cucchiaino

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 frita 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