

CAMPRA

VALLE DI



BLENIO

ALPINE LODGE & SPA

Il nostro ristorante Il Ritrovo abbraccia un concetto culinario sostenibile e autentico, ispirato alla filosofia "from nose to tail" (dal naso alla coda). Questo approccio ci permette di valorizzare ogni parte dell'animale, riducendo gli sprechi e rispettando al massimo la materia prima.

Lavoriamo esclusivamente con allevatori e produttori locali, selezionando con cura carni provenienti da allevamenti etici. Poiché alcune parti dell'animale sono disponibili in quantità limitata (come il filetto), il nostro menu sarà dinamico: una volta esaurito un determinato taglio, sarà sostituito con un altro, garantendo sempre varietà e freschezza. Terminata l'intera lavorazione di un animale, si procederà all'acquisto del successivo, avviando un nuovo ciclo. Durante la stagione estiva, quando gli alpeggi della Valle di Blenio sono attivi, ci riforniremo direttamente presso di essi per l'acquisto di latticini freschissimi, prodotti da animali che pascolano liberamente per tutta l'estate. Con l'arrivo dell'autunno, invece, proporremo carne di maiale allevato in alpeggio, acquistata direttamente dai nostri produttori locali di formaggi.

Per mantenere un legame autentico con il territorio, tutti i latticini provengono esclusivamente dal caseificio di Olivone, garantendo il vero km 0.

La nostra attenzione alla sostenibilità si estende anche alla frutta e alla verdura: prediligiamo prodotti del Ticino e, solo quando strettamente necessario, ci affidiamo a fornitori svizzeri.

Questo modello non solo sostiene l'economia locale, ma contribuisce anche alla salvaguardia dell'ambiente, riducendo al minimo sprechi e impatti legati ai trasporti.

Al Ristorante Il Ritrovo, ogni piatto racconta una storia di tradizione, territorio e rispetto per la natura.



Nella nostra cucina abbiamo integrato il concetto di Maestro Martino, uno dei cuochi più celebri del XV secolo, nato proprio in Valle di Blenio.

Pochi conoscono il suo vero nome: Martino de Rubeis, conosciuto anche come Martino de Rossi.

È noto anche come Martino da Como, appellativo attribuitogli dall'umanista e gastronomo Bartolomeo Sacchi nel 1475, probabilmente per rendere più comprensibile e identificabile ai lettori dell'epoca la sua origine — una scelta forzata ma giustificabile, considerando che la Valle di Blenio si trova poco più di 60 km a nord di Como.

Maestro Martino nacque a Grumo, frazione di Torre, oggi quartiere di Blenio, nel cuore della Valle.

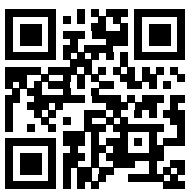
Fu uno dei cuochi più influenti del suo tempo e il suo manoscritto *Libro de Arte Coquinaria* è considerato il primo testo di cucina della storia in cui sia noto il nome dell'autore. Contribuì in maniera determinante alla definizione del modello "italiano" di cucina.

Questo primo ricettario stampato a caratteri mobili rappresenta un caposaldo della letteratura gastronomica europea. Grazie a quest'opera, Martino è passato alla storia come il "principe dei cuochi", definizione attribuitagli proprio dall'amico e umanista Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, nel celebre *De honesta voluptate et valitudine* (Il piacere casto e la salute, Roma, 1474).

Si tratta di una preziosa testimonianza che illustra il passaggio dalla cucina del tardo Medioevo a quella Rinascimentale, rendendo Maestro Martino l'anello di congiunzione tra due epoche culinarie.

Nel corso della sua carriera, divenne cuoco personale di Papa Paolo II, Papa Sisto IV e del condottiero Gian Giacomo Trivulzio.

Abbiamo suscitato la vostra curiosità? Vi invitiamo a visitare il sito internet per maggiori informazioni!



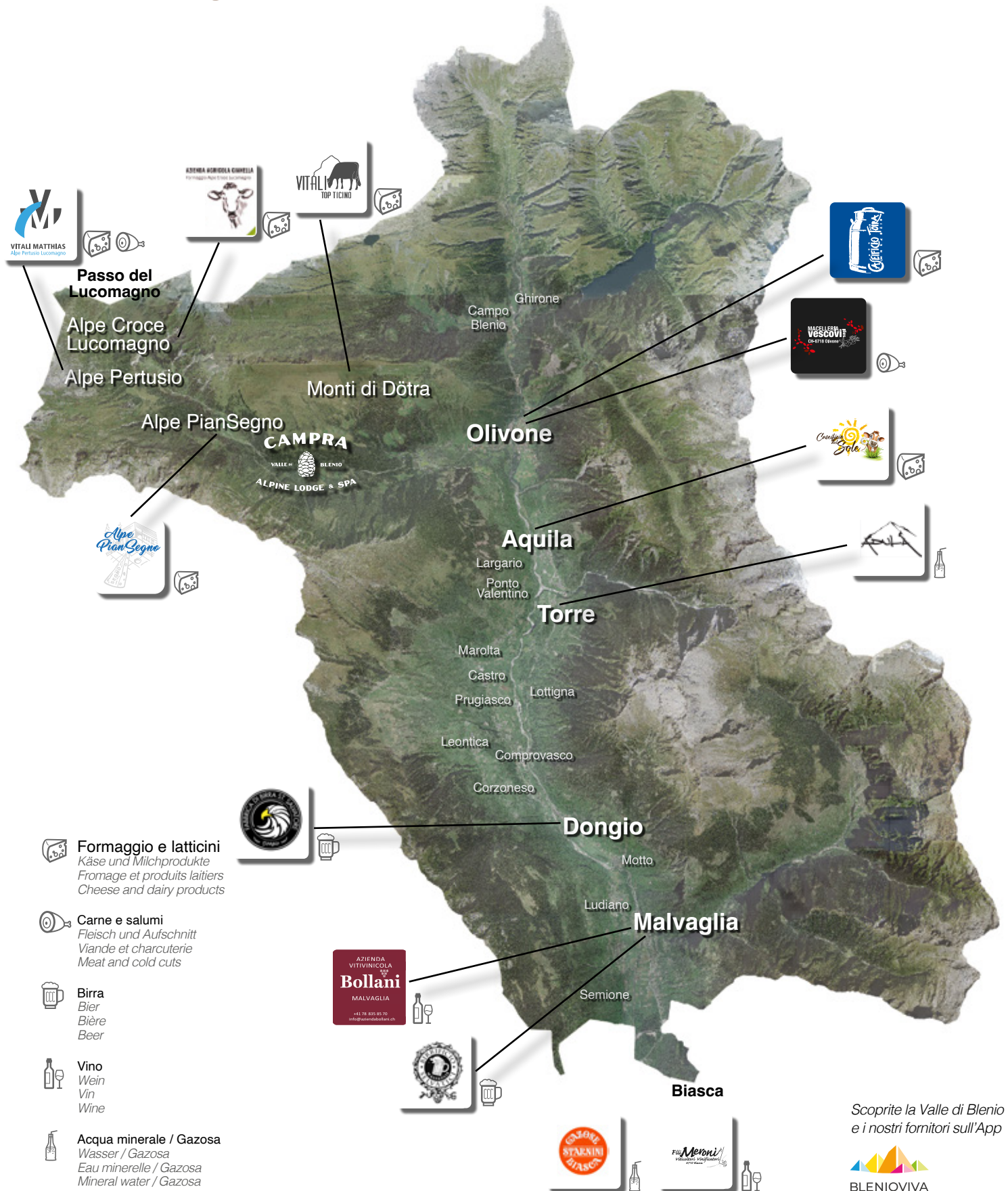
Tutti i prodotti nostrani, vini e birre artigianali
serviti nel nostro ristorante, sono acquistabili,
chiedete pure al nostro staff: saranno lieti di assistervi nell'acquisto!

Provenienza Pane:
Panetteria Valsangiacomo Preonzo

Provenienza Carne & Pesce:
Svizzera

Per informazioni su eventuali allergie & intolleranze rivolgersi al personale di servizio

Viaggio alla scoperta di tradizioni e sapori... guidati dai nostri artigiani e produttori



Scoprite la Valle di Blenio
e i nostri fornitori sull'App

BLenioVIVA



Valle di Blenio IL RITROVO

CAMPRA
VALLE DI  BLENIO
ALPINE LODGE & SPA

-  **Insalata verde** CHF 7.-
Isalèta
Grüner Salat
Salade verte
Green salad
-  **Insalata mista** CHF 9.50
Isalèta miscta
Gemischter Salat
Salade mixte
Mixed salad
-  **Insalata primaverile** CHF 15.-
 asparagi bianchi e verdi, ravanelli, germogli di barbabietola e pinoli tostati
Isalèta da primaveira, asperg biènc e vèrd , ravanel, büt dad biadrau e niscioo di pin tusctai
Frühlingsalat mit weisser und grüner Spargel, Radieschen, Rote-Bete-Sprossen
und Geröstete Pinienkerne
Salade de printemps avec asperges blanches et vertes, radis, germes de betterave
et pignons de pin rôtis
Spring salad with white and green asparagus, radishes, beetroot sprouts and toasted pine nut
-  **Insalata di spinacino** CHF 15.-
 uovo sodo, pomodorini tricolore, servita con vinaigrette alle fragole
Isalèta dad spinaz öu in dür , tumatisin, da trei culor sarvida cur aseit ai magioscra
Spinatsalat mit Hartgekochtes Ei, dreifarbige Kirschtomaten, serviert mit Erdbeervinaigrette
Salade d'épinards avec œuf dur, tomates cerises tricolores, servie avec une vinaigrette à la fraise
Spinach salad with hard-boiled egg, tricolour cherry tomatoes, served with strawberry vinaigrette
-  **Tagliere di salumi della Valle di Blenio** CHF 22.- / 32.-
R'ass da taiè giü, cu ra roba da grass dra Val da Blegn
Schneidebrett mit Aufschnitt aus dem Blenio-Tal
Planche de charcuterie de la Vallée de Blenio
Blenio Valley charcuterie board
-  **Selezione di formaggi della Valle di Blenio stagionali** CHF 20.-
 con miele e mostarda di frutta fatta in casa
Frumai e crengat cur mer e mustarda dad früta fèda in ca
Auswahl an Käse aus dem Bleniotal mit Honig und hausgemachtem Fruchtsenf
Sélection de fromages de la vallée de Blenio avec du miel et de la moutarde aux fruits maison
Selection of Blenio Valley cheeses with honey and home-made fruit mustard
-  **Tartare "Campra"** CHF 19.- (75 gr)
 arricchita da brunoise di Pertusio D.O.P. CHF 33.- (150 gr)
 servita con pane brioche fatto in casa
Tartare Campra cur salsa al frumai cur pan fôu in ca
Tartar "Campra" angereichert mit Brunoise von Pertusio D.O.P. Serviert Mit Hausgemachtem Brioche-Brot
Tartare Campra enrichi de brunoise de Pertusio D.O.P. servi avec du pain brioché maison
Tartare "Campra" enriched with brunoise of Pertusio D.O.P. served with homemade brioche bread
-  **Midollo di manzo al forno,** CHF 23.-
 servito con pane tostato alle erbe
Midol dad manz Cöc in dul forn cur pan tustou ai arbett
Knochenmark vom Rind im Ofen gebacken, serviert mit Kräutertoast
Moelle de bœuf au four, servi avec des toasts aux herbes
Beef bone marrow oven-roasted, served with herb toast

🍂 Minestrone della casa CHF 10.-
Minestrone des Hauses
Minestrone fait maison
Minestrone of the house

🍂 Crema di carote viola CHF 11.-
con mousse di büscion e chips di carote gialle
Crém cui gniff viola, scüma di buscioi e cips dad gniff giald
Crème von lila Karotten mit Büscion-Mousse und gelben Karottenchips
Crème de carottes violettes avec mousse de büscion et chips de carottes jaunes
Cream of purple carrot with büscion mousse and yellow carrot chips

-  **Penne al pomodoro** CHF 15.-
Penne an Tomatensauce
Penne à la sauce tomate
Penne pomodoro
- Tagliatelle alla bolognese** CHF 18.-
Tagliatelle "alla Bolognese"
Tagliatelle à la Bolognaise
Tagliatelle Bolognese
-  **Gnocchi di patate fatti dallo chef** CHF 19.-
 **al burro e salvia**
Gnoc cui gnucc che l'è fou ul scef Cul бүтер e erba sèvia
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi an Salbeibutter
Gnocchi de pommes de terre faits maison au beur et sauge
Homemade potato gnocchi with butter and sage
- Gnocchi di patate fatti dallo chef** CHF 25.-
con salmone svizzero, pomodorini e cipolla rossa caramellata
Gnoc cui gnucc che l'è fou ul scef cur salmon svizar, tumatisin e scigola rossa caramalèda
Kartoffel-Gnocchi vom Küchenchef mit schweizer Lachs, Kirschtomaten
und karamellisierten Roten Zwiebeln
Gnocchi de pommes de terre faits par le chef avec saumon suisse, tomates cerises
et oignon rouge caramélisé
Chef-made potato gnocchi with swiss salmon, cherry tomatoes and caramelised red onion
-  **Risotto agli ortaggi di stagione** CHF 23.-
mantecato al burro di caseificio,
servito con cestino di formaggio Sosto 36 mesi
Risot cur urtagg dra sctagion Tustou cul бүтер da caseificio sarvit
in dum cavagn dad frumai Sosto da trentases meis
Saisonalement Gemüse Risotto, mit Butter verfeinert, serviert mit ein Körbchen
36 Monate gereiftem Sosto-Käse
Risotto aux légumes de saison fouetté au beurre, servi avec une corbeille de fromage Sosto 36 mois
Risotto with seasonal vegetables whipped with dairy butter, served with a basket
of 36-month Sosto cheese
-  **Tonnarelli alla crema di zucchine, pinoli tostati** CHF 25.-
e polvere di pomodori secchi
Tonnarelli mit Zucchini-creme, gerösteten Pinienkernen und getrocknetem Tomatenpulver
Tonnarelli à la crème de courgettes, aux pignons de pin grillés et à la poudre de tomates séchées
Tonnarelli with cream of courgettes, toasted pine nuts and sun-dried tomato powder
- Pasta senza glutine disponibile su richiesta*
Glutenfrei Pasta auf Anfrage
Pâtes sans gluten disponibles sur demande
Gluten free pasta available on request

 Cheeseburger "Val di Blenio" CHF 29.-

Carne di manzo o di vitello nostrana (180g), formaggio Dötra,
insalata Coleslaw, pomodoro,
Pancetta della Valle, Cornichons, insalata e pane al sesamo,
servito con contorno

180 gr einheimisches Rind- oder Kalbfleisch, Dötra-Käse, Coleslaw, Tomaten,

Speck aus dem Bleniotal, Cornichons, Salat und Sesambrot. Serviert mit Beilage.

180 gr de viande de bœuf ou de veau locale, fromage de Dötra, salade de chou, tomates,

Lard du Val Blenio, cornichons, laitue et pain au sésame. Servi avec garniture

180 gr of local beef or veal, Dötra cheese, coleslaw, tomatoes,

Bacon from the Blenio Valley, pickles, lettuce, and sesame bun. Served with a side.

Teneroni di vitello CHF 29.-

serviti con polenta ticinese e verdure

Zarte Kalbsbauch-Rouladen serviert mit Polenta und Gemüse

Roulades de poitrine de veau servi avec légumes et accompagnement

Tender veal rolls, served with polenta and vegetables

Involtino di manzo CHF 37.-

ripieno di ricotta del caseificio, spinacino e pancetta,
servito con verdure e contorno

*Rindrouladen gefüllt mit Ricotta aus der Käserei, Babyspinat und Bauchspeck,
serviert mit Gemüse und Beilage*

*Roulade de bœuf farcie avec ricotta de la fromagerie, épinards et pancetta,
servie avec légumes et garniture*

*Beef roll filled with dairy-fresh ricotta, baby spinach and pancetta,
served with vegetables and a side dish*

Roastbeef di entrecôte di manzo CHF 37.-

aromatizzato al burro e rosmarino,
servito con verdure e contorno

Roastbeef vom Rinderentrecôte mit Butter und Rosmarin aromatisiert, serviert mit Gemüse und Beilage

Rosbif d'entrecôte de bœuf, aromatisé au beurre et au romarin, servi avec légumes et garniture

Rib-eye roast beef, flavored with butter and rosemary, served with vegetables and a side dish

CARNE & PESCE

CARN E PÈSS - HAUPTGANG - SECOND PLAT - MAIN COURSE

Filetto di trota CHF 37.-
in carpione, servito con pommes nature e verdure
Mariniertes Felchenfilet , serviert mit Pommes Nature und Gemüse
Filet de corégone mariné accompagné de pommes nature et de légumes
Marinated fillet of whitefish, served with pommes nature and vegetables

Cordonbleu di vitello classico (300gr) CHF 43.-
con cotto e formaggella
servito con verdure e contorno
Cordon bleu vom Kalb 300gr "Klassisch" mit Schinken und Formaggella-Käse
serviert mit Gemüse und Beilagen
Cordon bleu de veau classique 300gr avec jambon et formaggella
servi avec légumes et accompagnement
Classic veal cordon bleu 300gr with ham and local cheese served with vegetables and side dish

Filetto di manzo alla griglia (200gr) CHF 56.-
riduzione al vino Impronta
servito con verdure e contorno
Rinderfilet vom Grill (200 g) mit „Impronta“-Weinreduktion, serviert mit gemüse und beilage
Filet de bœuf grille (200 g) reduction de vin «Impronta », servi avec legumes et garniture
Grilled beef tenderloin (200 g) "Impronta" wine reduction, served with vegetables and a side dish

CONTORNI - BEILAGEN - ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

Polenta
Patate country - Country Kartoffeln - Pommes de terre Country - Country potatoes
Patate fritte - Pommes Frites - Pommes Frites - Fries
Verdure del giorno - Gemüse des Tages - Légumes du Jour - Vegetables of the day
Riso selvatico - Wild-reis - Riz sauvage - Wild rice

Su richiesta pane hamburger e Cordonbleu senza glutine a disposizione
Glutenfreies Hamburgerbrot und Cordon Bleu auf anfrage
Pain hamburger et cordon bleu sans gluten disponibles
Gluten-free hamburger bread and cordon bleu available

 Cheeseburger di verdure CHF 25.-

Formaggio Dötra, insalata Coleslaw, pomodoro, Cornichons,
Insalata e pane al sesamo, servito con patate

Gemüse-Cheeseburger, Dötra-käse, Coleslaw Salat, Tomaten

Cornichons, Salat und Sesambrot serviert mit Kartoffeln

Cheeseburger de légumes, fromage dötra, salade coleslaw,

tomate, cornichons, salade et pain au sésame avec pommes de terre

Vegetables cheeseburger, dötra cheese, coleslaw salat, tomato, pickles

Salad and sesame bread served with potatoes

 Bocconcini di tofu al Lemongrass CHF 27.-
con riso selvatico e verdura all'olio extravergine

Tofu-Würfel mit Zitronengras mariniert mit Wildreis und Gemüse in Nativem Olivenöl Extra

Bouchées de tofu à la citronnelle avec du riz sauvage et des légumes à l'huile d'olive extra vierge

Tofu cubes with lemongrass with wild rice and vegetables in extra virgin olive oil

 Penne o gnocchi in bianco <i>In Weiss</i> <i>Sans sauce</i> <i>Plain</i>	CHF 8.-
 Penne o gnocchi pomodoro <i>An Tomatensauce</i> <i>À la sauce tomate</i> <i>With tomato sauce</i>	CHF 9.-
Penne o gnocchi bolognese <i>Bolognese</i> <i>Bolognaise</i> <i>Bolognese</i>	CHF 10.-
Impanata di pollo con patatine fritte o verdure <i>Pouletschnitzel mit Pommes Frites oder Gemüse</i> <i>Escalope de poulet panée avec pommes frites ou légumes</i> <i>Breaded chicken cutlet with fries or vegetables</i>	CHF 13.-
Polpettine di manzo con patate country o verdure <i>Rindfleischbällchen mit Country Kartoffeln oder Gemüse</i> <i>Boulettes de viande de boeuf avec pommes de terre country ou légumes</i> <i>Beef meatballs with country potatoes or vegetables</i>	CHF 14.-

BAMBINI

FANT - KINDER - ENFANT - CHILDREN - fino 12 anni

Torta della casa <i>Hausgemachter Kuchen</i> <i>Gâteau fait maison</i> <i>Homemade cake</i>	CHF 7.-
Panna cotta alle mele cotogne con crema al cioccolato bianco <i>Quitten Panna Cotta mit weisser Schokoladencreme</i> <i>Panna cotta aux coings avec crème au chocolat blanc</i> <i>Quince panna cotta with white chocolate cream</i>	CHF 11.-
Semifreddo alla meringa e noci con salsa al fondente <i>Semifreddo mit Meringue und Walnüssen mit Zartbitterschokoladensauce</i> <i>Semifreddo à la meringue et aux noix sauce au chocolat noir</i> <i>Meringue and walnut semifreddo with dark chocolate sauce</i>	CHF 11.-
Crème brûlée con gelato al caramello <i>Crème Brûlée mit Karamell Eis</i> <i>Crème brûlée avec glace au caramel</i> <i>Crème brûlée with caramel ice cream</i>	CHF 11.-
Tiramisù classico dello chef <i>Hausgemachter Tiramisù</i> <i>Tiramisù fait maison</i> <i>Homemade tiramisù</i>	CHF 15.-
Gelati e sorbetti / corretti <i>Eis und Sorbets / mit Spirituosen</i> <i>Glaces et sorbet / avec liqueur</i> <i>Ice cream and sorbets / with spirit</i>	CHF 3.-/8.-

BIBITE CALDE - HEISSE - .CHAUDES - WARM

Caffé liscio	CHF 2,50
Caffé macchiato / crème	CHF 2,60
Caffé corretto	CHF 3,50
Caffé tazza grande	CHF 3,80
Cappuccino / caffè latte	CHF 4.-
Caffé corretto tazza grande	CHF 4,50
Ginseng / orzo espresso	CHF 3.-
Ginseng / orzo tazza grande	CHF 4,50
Tè caldo / tisana olivone	CHF 3.-
Ovomaltina / caotina	CHF 4.-
Punch arancia / rum	CHF 5.-
Caffé fertig	CHF 9.-

BIBITE FREDDE - KALTE - FROIDES - COLD

Acqua minerale liscia / gasata 2dl	CHF 3.-
Acqua minerale liscia / gasata 3dl	CHF 3,80
Acqua minerale liscia / gasata 5dl	CHF 5.-
Acqua minerale liscia / gasata 1l	CHF 8.-
Gazosa Acqua Adula limone	CHF 4,70
Gazosa Acqua Adula mandarino	CHF 4,70
Gazosa Acqua Adula sambuco	CHF 4,70
Gazosa Starnini lampone	CHF 4,70
Nestea limone / pesca 3dl	CHF 4.-
Nestea limone / pesca 2dl	CHF 3.-
Rivella Rossa	CHF 4,70
Coca cola / coca cola zero	CHF 4,70
Fanta	CHF 4,70
Arancia amara S. Pellegrino 2.5dl	CHF 4,70
Classic tonic water	CHF 4,70
Bitter lemon	CHF 4,70
Sciroppo 2dl	CHF 2.-

SUCCHI DI FRUTTA - FRUCHTSÄFTE - JUS DE FRUITS - FRUIT JUICES

Succo di mela 2dl	CHF 3.-
Succo d'arancia 2dl	CHF 3.-
Michel albicocca / pera / pesca	CHF 4,5

ALCOLICI - ALKOHOLISCHE GETRÄNKE - BOISSONS ALCOOLIQUES - ALCOHOLIC DRINKS

BIRRE ALLA SPINA - FASSBIER - BIÈRE À PRESSION - DRAFT BEER

Calanda Edelbrau 2dl	CHF	3,70
Calanda Edelbrau 3dl	CHF	4,50
Calanda Edelbrau 5dl	CHF	6,50
Lagunitas IPA 3dl	CHF	6,50
Lagunitas IPA 5dl	CHF	8.-
Ittinger 2.5dl	CHF	4,50
Ittinger 4dl	CHF	6,50
Erdinger Weiss 3dl	CHF	6,50
Erdinger Weiss 5dl	CHF	8.-

BIRRE IN BOTTIGLIA - FLASCHENBIER- BIÈRE EN BOUTEILLE - BOTTLED BEER

St. Salvatore 3.3dl	CHF	6,50
<i>Birra artigianale Valle di Blenio</i>		
Heineken zero alcol 3.3dl	CHF	4,50

APERITIVI - APERITIF

Campari soda	CHF	5.-
Aperol Spritz	CHF	8.50
Adula Spritz	CHF	9.-
Franzini Spritz	CHF	9.-
Campari Spritz	CHF	8.50
Sambhugo	CHF	8.50
Gin tonic della Valle	CHF	13.-
Analcolico rosso / bianco	CHF	4,50
Crodino	CHF	4,50

WHISKY

Jack Daniel's	CHF	10.-
Black Label vol. 40% 4cl		
J&B	CHF	8.-

DISTILLATI&LIQUORI - SCHNAPS&SPIRITUOSEN - DISTILLÉS&LIQUEURES - DISTILLED&LIQUORS

Limoncino nostrano - "Liquor da limon" vol. 25% 2cl	CHF	5.-
Nocino nostrano - "Liquor da nus" vol. 25% 2cl	CHF	5.-
Grappa nostrana Serravalle vol. 42% 2cl	CHF	5.-
Grappa Nonino di chardonnay vol. 41% 2cl	CHF	8.-
Baileys vol. 17% 4cl	CHF	6.-
Amaretto Disaronno vol. 28% 4cl	CHF	6.-
Vecchia Romagna vol. 38% 2cl	CHF	6.-
Gin Bisbino vol. 40% 4cl	CHF	15.-
Gin Hendrick's vol. 41.4% 4cl	CHF	10.-

DIGESTIVI E AMARI - DIGESTIF & MAGENBITTER - DIGESTIFS & AMERS - DIGESTIVES & BITTERS

Braulio vol. 21% <i>4cl</i>	CHF	6.-
Jägermeister vol. 35% <i>4cl</i>	CHF	6.-
Montenegro vol. 25% <i>4cl</i>	CHF	6.-
Ramazzotti vol 30% <i>4cl</i>	CHF	6.-
Cynar vol. 16.5% <i>4cl</i>	CHF	6.-
Appenzeller vol. 29% <i>4cl</i>	CHF	6.-
Averna vol. 32% <i>4cl</i>	CHF	6.-
Amaro Generoso vol. 21% <i>4cl</i>	CHF	6.-
Amaro Generoso Riserva vol. 24.5% <i>4cl</i>	CHF	7.-