

**CAMPRA**

VALLE DI



BLENIO

**ALPINE LODGE & SPA**

*Notre restaurant Il Ritrovo adopte un concept culinaire durable et authentique, inspiré de la philosophie « du nez à la queue ». Cette approche nous permet de valoriser chaque partie de l'animal, en réduisant le gaspillage tout en respectant au maximum les matières premières.*

*Nous travaillons exclusivement avec des éleveurs et producteurs locaux, en sélectionnant avec soin des viandes issues d'élevages éthiques. Comme certaines pièces de viande sont disponibles en quantités limitées (comme le filet), notre menu est dynamique : lorsqu'une coupe est épuisée, elle est remplacée par une autre, garantissant toujours variété et fraîcheur. Une fois la transformation complète d'un animal terminée, un nouvel approvisionnement est effectué, lançant ainsi un nouveau cycle.*

*Pendant la saison estivale, lorsque les alpages de la Valle di Blenio sont actifs, nous nous approvisionnons directement auprès d'eux en produits laitiers frais, issus d'animaux qui pâturent librement tout l'été. À l'arrivée de l'automne, nous proposons du porc élevé en alpage, acheté directement auprès de nos producteurs locaux de fromage.*

*Afin de préserver un lien authentique avec le territoire, tous les produits laitiers proviennent exclusivement des fromageries d'Olivone, garantissant un véritable circuit court.*

*Notre engagement en faveur de la durabilité s'étend également aux fruits et légumes : nous privilégions les produits du Tessin et, uniquement lorsque cela est strictement nécessaire, nous faisons appel à des fournisseurs suisses.*

*Ce modèle soutient non seulement l'économie locale, mais contribue également à la préservation de l'environnement en réduisant le gaspillage et l'impact lié aux transports.*

*Au restaurant Il Ritrovo, chaque plat raconte une histoire de tradition, de territoire et de respect de la nature.*

# MAESTRO MARTINO

*Dans notre cuisine, nous avons adopté l'héritage de Maestro Martino, l'un des chefs les plus renommés du XVe siècle, né ici même dans la Valle di Blenio.*

*Peu de personnes connaissent son véritable nom : Martino de Rubéis, également connu sous le nom de Martino de Rossi.*

*Il est souvent appelé Martino da Como, une appellation qui lui a été attribuée par l'humaniste et gastronome Bartolomeo Sacchi en 1475, probablement pour rendre son origine plus compréhensible aux lecteurs de l'époque — un choix quelque peu forcé mais justifiable, étant donné que la Valle di Blenio se situe à un peu plus de 60 km au nord de Côme.*

*Maestro Martino est né à Grumo, un hameau de Torre, aujourd'hui partie de Blenio, au cœur de la vallée.*

*Il fut l'un des cuisiniers les plus influents de son époque et son manuscrit Libro de Arte Coquinaria est considéré comme le premier livre de cuisine de l'histoire dont le nom de l'auteur est connu. Il a joué un rôle déterminant dans la définition du modèle culinaire « italien ».*

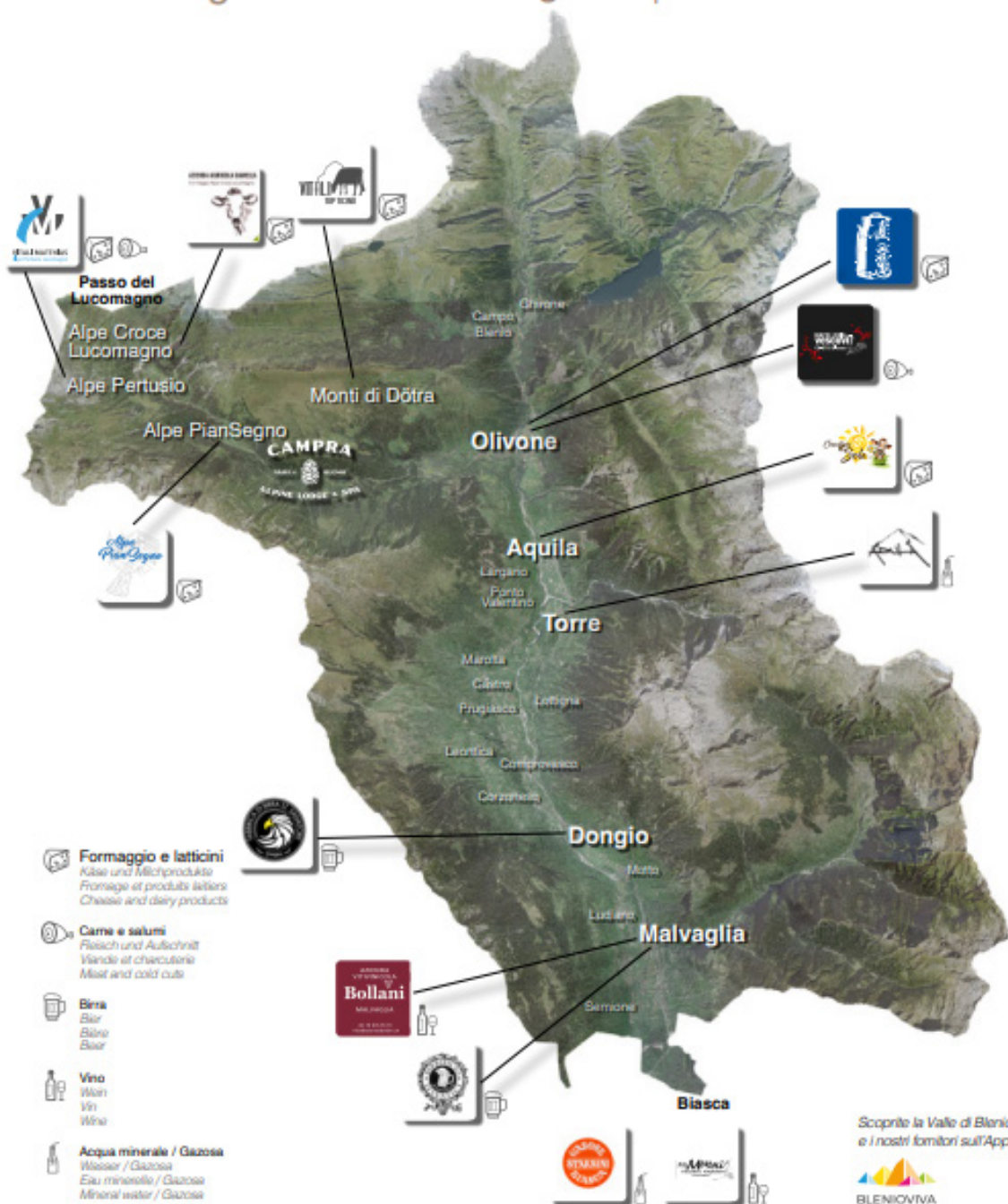
*Ce premier recueil de recettes, ensuite imprimé avec des caractères mobiles, représente une pierre angulaire de la littérature gastronomique européenne. Grâce à cette œuvre, Martino est passé à l'histoire comme le « prince des cuisiniers », une appellation qui lui a été donnée par son ami et humaniste Bartolomeo Sacchi, dit Platina, dans le célèbre De honesta voluptate et valitudine (Du plaisir honnête et de la santé, Rome, 1474).*

*Son travail constitue un précieux témoignage illustrant la transition de la cuisine du bas Moyen Âge à celle de la Renaissance, faisant de Maestro Martino le lien essentiel entre deux époques culinaires.*

*Au cours de sa carrière, il fut le cuisinier personnel du pape Paul II, du pape Sixte IV et du condottiere Gian Giacomo Trivulzio.*

*Avons-nous éveillé votre curiosité ? Nous vous invitons à visiter notre site internet pour en savoir plus.*

# 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



# *merano* **IL RITROVO**

✔ Salade mixte	CHF. 12.-
✔ Salade grecque avec feta, olives Kalamata, tomates, oignon rouge, tomates cerises, assaisonnée à l'huile d'olive extra vierge et à l'origan	CHF. 14.-
✔ Salade de pois chiches avec fromage Döttra, oignon rouge et mélange d'herbes aromatiques	CHF. 15.-
✔ Sélection de fromages de saison de la Valle di Blenio, servie avec moutarde de fruits maison	CHF. 26.-
Sélection de charcuteries de la Valle di Blenio	CHF. 25.- / 35.-
Tartare de bœuf « Campra » enrichi de brunoise de Pertiùsio D.O.P., servi avec brioche maison	CHF. 20.- (75 gr) CHF. 38.- (150 gr)
✔ Minestrone maison	CHF. 12.-
✔ Soupe du jour aux légumes de saison, servie avec croûtons, huile d'olive extra vierge et romarin	CHF. 14.-

✔ Gnocchis de pommes de terre faits maison par le Chef, au beurre et à la sauge, garnis de ricotta salée et d'une délicate touche de cannelle CHF. 25.-

✔ Gnocchis de pommes de terre faits maison par le Chef, au pesto de roquette et pistaches CHF. 25.-

Gnocchis de pommes de terre faits maison par le Chef, avec saumon suisse, tomates cerises et oignon rouge caramélisé CHF. 28.-

Tagliatelles au ragù blanc de gibier, thym et genévrier CHF. 25.-

Risotto aux myrtilles avec crème de fromages locaux CHF. 28.-

*Pâtes sans gluten disponibles sur demande*

Cheeseburger végétal avec steak végétal, fromage Döttra, tomate fraîche, cornichons et salade de chou, servi dans un pain au sésame avec frites CHF. 28.-

Bouchées de tofu à la citronnelle, servies avec riz sauvage et légumes sautés à l'huile d'olive extra vierge CHF. 27.-

Cheeseburger « Val di Blenio » à base de bœuf local (180 g),  
 fromage Döttra, bacon croustillant de la vallée, tomate,  
 cornichons et coleslaw, servi dans un pain au sésame avec  
 accompagnement CHF. 34.-

Cordon bleu de veau classique (300 g), farci de jambon cru  
 et de fromage de l'Alpe Pian Segno,  
 servi avec légumes de saison et accompagnement CHF. 43.-

Carré d'agneau CHF. 35.-  
 en croûte d'herbes aromatiques, servi avec accompagnement

Joue de porc glacée, avec réduction au vin rouge, servie  
 avec polenta tessinoise et chanterelles CHF. 42.-

Entrecôte de bœuf, CHF. 56.-  
 avec beurre aux herbes, servie avec légumes de saison et  
 accompagnement

Truite marinée selon la recette de Maestro Martino, servie  
 avec légumes en julienne CHF. 37.-

Roast beef CHF. 32.-  
 avec sauce tartare, servi avec frites

#### Accompagnements

Polenta / Pommes de terre country / Frites / Légumes du jour / Riz sauvage /  
 Salade verte

*Pain à hamburger sans gluten disponible sur demande*

Penne ou gnocchis au beurre CHF. 8.-

Penne ou gnocchis à la sauce tomate CHF. 9.-

Penne ou gnocchis à la bolognaise CHF. 15.-

Poulet pané CHF. 18.-  
 avec frites ou légumes

Boulettes de bœuf CHF. 18.-  
 avec pommes de terre country ou légumes

Gâteau maison	CHF. 9.-
Panna cotta du jour	CHF. 13.-
Semifreddo au limoncello de la Valle di Blenio	CHF. 15.-
Crème brûlée avec glace au caramel	CHF. 13.-
Tiramisù classique du Chef	CHF. 15.-
« Birramisù » du Chef réinterprétation du classique, préparée avec la bière artisanale « La Scura »	CHF. 17.-
Glaces et sorbets (possibilité d'ajouter une liqueur)	CHF. 7.- / 17.-
Parfums de glace : Vanille, Chocolat, Pistache, Noisette, Stracciatella, Fraise, Caramel, Moka	
Sorbets : Mangue, Citron, Raisin, Pomme, Framboise	
1 boule : CHF 3.50	
Crème chantilly : CHF 1.50	

### Bibite Calde

Caffé liscio	CHF	2,50
Caffé doppio espresso	CHF	3,50
Caffé macchiato / crème	CHF	2,60
Caffé corretto	CHF	3,80
Caffé decaffeinato	CHF	3,00
Caffé tazza grande	CHF	4,00
Caffé tazza grande macchiato / crème	CHF	4,20
Caffé corretto tazza grande	CHF	5,40
Cappuccino / caffè latte	CHF	4.40
Ginseng / orzo espresso	CHF	3,00
Ginseng / orzo tazza grande	CHF	4,50
Tè caldo / tisana olivone	CHF	3,80
Ovomaltina / caotina	CHF	4,00
Punch Arancia / Rhum / Mandarino	CHF	5,00
Caffé fertig	CHF	9.00

### BIBITE Fredde

Acqua minerale liscia / gasata 5dl	CHF	5,50
Acqua minerale liscia / gasata 1l	CHF	8,00
Gazosa Acqua Adula limone	CHF	5,00
Gazosa Acqua Adula mandarino	CHF	5,00
Gazosa Acqua Adula sambuco	CHF	5,00
Gazosa Starnini lampone	CHF	5,00
Nestea limone / pesca 3dl	CHF	4,50
Rivella Rossa	CHF	5,00
Coca cola / coca cola zero	CHF	5,00
Fanta	CHF	5,00
Arancia amara S. Pellegrino 2.5dl	CHF	5,00
Classic tonic water	CHF	5,00
Bitter lemon	CHF	5,00
Shorle	CHF	5,00
Sciroppo 2dl	CHF	2,00

### SUCCHI di frutta - fruchtsäfte - jus de fruits - fruit juices

Succo di mela 3dl	CHF	3,50
Succo d'arancia 3dl	CHF	3,50
Michel albicocca / pera / pesca	CHF	4,50

## Alcolici

### Birre alla spina

Calanda Edelbrau 2dl	CHF 3,70
Calanda Edelbrau 3dl	CHF 4,90
Calanda Edelbrau 5dl	CHF 8,00
Lagunitas IPA 3dl	CHF 6,50
Lagunitas IPA 5dl	CHF 9,00
Ittinger 2.5dl	CHF 4,80
Ittinger 4dl	CHF 7,00
Erdinger Weiss 3dl	CHF 6,50
Erdinger Weiss 5dl	CHF 8,50
Panache 3dl	CHF 5,00
Panache 5dl	CHF 8,20

### Birre in bottiglia

St. Salvatore 3.3dl	CHF 7,50
<i>Birra artigianale Valle di Blenio</i>	
Selvatici 3.3dl	CHF 7,50
<i>Birra artigianale Valle di Blenio</i>	
Heineken zero alcol 3.3dl	CHF 4,50

### Aperitivi

Campari soda	CHF 6,00
Aperol Spritz	CHF 9,00
Adula Spritz	CHF 10,00
Franzini Spritz	CHF 10,00
Campari Spritz	CHF 9,00
Sambhugo	CHF 10,00
Gin tonic della Valle	CHF 13,00
Analcolico rosso / bianco	CHF 5,00
Crodino	CHF 5,50

### Distillati & liquori

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.-

### Whisky

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

### Digestivi e amari

Braulio vol. 21% 4cl	CHF 6.-
Jägermeister vol. 35% 4cl	CHF 6.-
Montenegro vol. 25% 4cl	CHF 6.-
Ramazzotti vol 30% 4cl	CHF 6.-
Cynar vol. 16.5% 4cl	CHF 6.-
Appenzeller vol. 29% 4cl	CHF 6.-
Averna vol. 32% 4cl	CHF 6.-
Amaro Generoso vol. 21% 4cl	CHF 7.-
Amaro Generoso Riserva vol. 24.5% 4cl	CHF 8.-
Amaro del Capo vol. 35% 4cl	CHF 7.-