

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 dai caseifici 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.

MAESTRO MARTINO

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

Pochi conoscono il suo vero nome: Martino de Rubéis, 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.

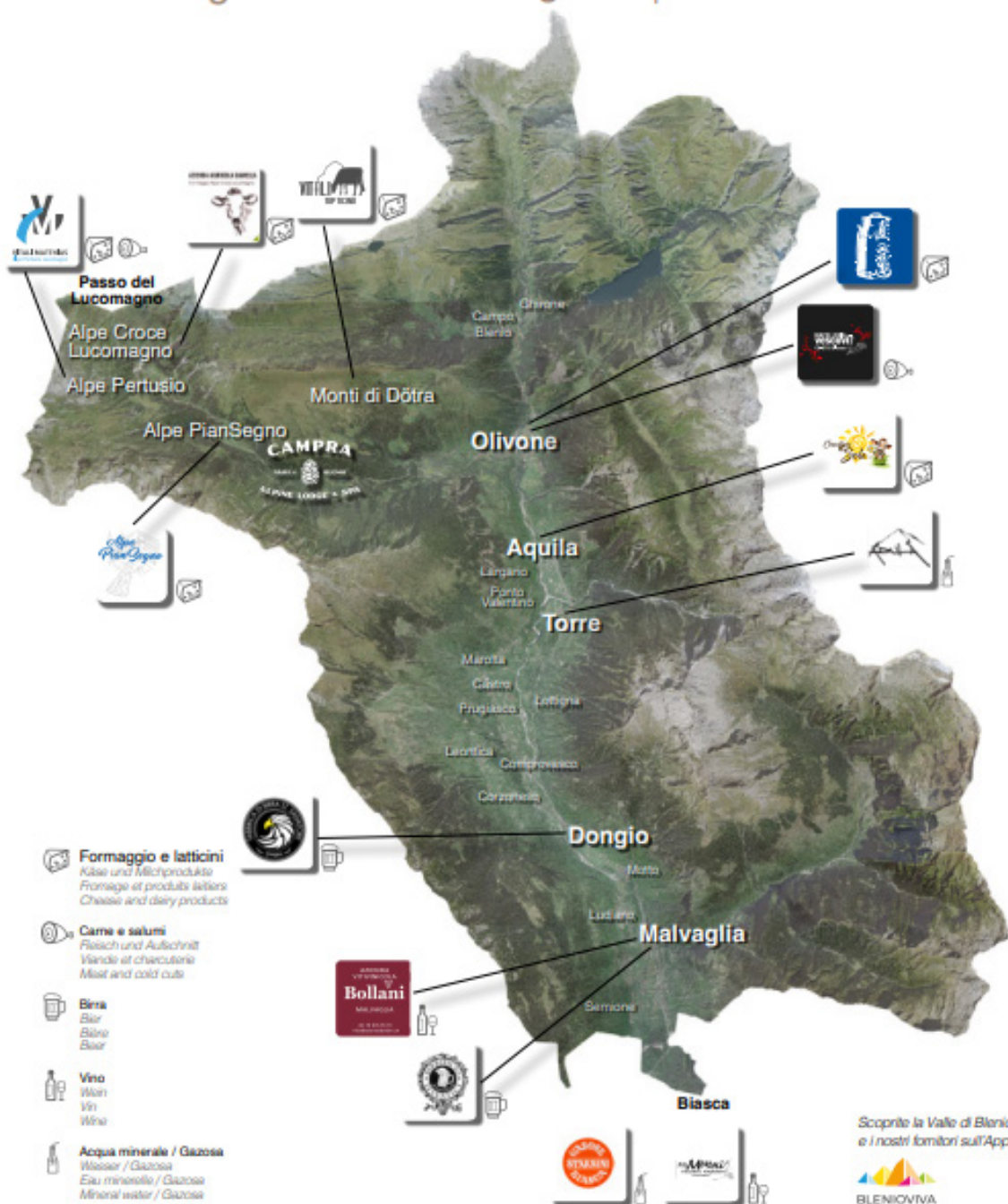
Questo primo ricettario stampato a caratteri mobili rappresenta un caposaldo della letteratura gastronomica europea. Grazie a quest'opera, Martino è passato alla storia come il "principe dei cuochi", definizione attribuitagli proprio dall'amico e umanista Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, nel celebre 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

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



mentum **IL RITROVO**

✔ Insalata mista	CHF. 12.-
✔ Insalata greca con feta, olive kalamata, pomodori, cipolla rossa e cetrioli freschi, condita con olio extravergine d'oliva e origano	CHF. 14.-
✔ Insalata di ceci con formaggio Dötra, cipolla rossa e profumo di erbe aromatiche	CHF. 15.-
✔ Selezione di formaggi della Valle di Blenio stagionali con miele e mostarda di frutta fatta in casa	CHF. 26.-
Tagliere di salumi della Valle di Blenio	CHF. 25.- / 35.-
Tartare "Campra" arricchita da brunoise di Pertusio D.O.P. servita con pane brioche fatto in casa	CHF. 20.- (75 gr) CHF. 38.- (150 gr)
✔ Minestrone della casa	CHF. 12.-
✔ Crema del giorno di verdure di stagione servita con crostini di pane all'olio extravergine e rosmarino	CHF. 14.-

✔ Gnocchi di patate fatti in casa dallo Chef
al burro e salvia, con ricotta salata e un delicato profumo di
cannella CHF. 25.-

✔ Gnocchi di patate fatti in casa dallo Chef
al pesto di rucola e pistacchi CHF. 25.-

Gnocchi di patate fatti in casa dallo Chef
con salmone svizzero, pomodorini e cipolla rossa caramellata CHF. 28.-

Tagliatelle al ragù bianco di selvaggina, timo e ginepro CHF. 25.-

Risotto al mirtillo
con crema di formaggi nostrani CHF. 28.-

Pasta senza glutine disponibile su richiesta

Cheeseburger vegetale
con burger plant-based, formaggio Dötra, pomodoro fresco,
cornichons e insalata Coleslaw, in pane al sesamo, servito con
patate CHF. 28.-

Bocconcini di tofu al lemongrass
accompagnati da riso selvatico e verdure saltate all'olio
extravergine d'oliva CHF. 27.-

Cheeseburger "Val di Blenio" CHF. 34.-
 di manzo nostrano (180 g), con formaggio Dòtra, pancetta
 croccante della Valle, pomodoro fresco, cornichons
 e insalata Coleslaw, in pane al sesamo, servito con contorno

Cordon bleu di vitello classico (300 g) CHF. 43.-
 farcito con prosciutto cotto e formaggio dell'alpe Pian Segno,
 accompagnato da verdure di stagione e contorno

Lombatina di agnello CHF. 35.-
 in crosta di erbe aromatiche accompagnato da contorno

Guancetta di maiale glassata CHF. 42.-
 con riduzione al vino rosso, servita con polenta ticinese e
 funghi chanterelle

Entrecôte di manzo CHF. 56.-
 con burro aromatizzato alle erbe, accompagnata da verdure
 di stagione e contorno

Trota in carpione secondo la ricetta di Maestro Martino CHF. 37.-
 servita con julienne di verdure

Roast-beef di manzo CHF. 32.-
 con salsa tartara, accompagnato da patatine fritte

Contorni

Polenta / Patate country / Patate fritte / Verdure del giorno / Riso selvatico /
 Insalata verde

Su richiesta pane hamburger e Cordonbleu senza glutine a disposizione

Penne o gnocchi in bianco CHF. 8.-

Penne o gnocchi al pomodoro CHF. 9.-

Penne o gnocchi alla bolognese CHF. 15.-

Impanata di pollo CHF. 18.-
 con patatine fritte o verdure

Polpettine di manzo CHF. 18.-
 con patate country o verdure

Torta della Casa	CHF. 9.-
Panna cotta del giorno	CHF. 13.-
Semifreddo al limoncello della Valle di Blenio	CHF. 15.-
Crème brûlée con gelato al caramello	CHF. 13.-
Tiramisù classico dello chef	CHF. 15.-
Birramisù dello Chef rivisitazione del classico, preparato con birra artigianale “La Scura”	CHF. 17.-
Gelati e sorbetti (possibilità di aggiunta liquore)	CHF. 7.- / 17.-
Gusti gelato: Vaniglia, Cioccolato, Pistacchio, Nocciola, Stracciatella, Fragola, Caramello, Mokka	
Sorbetti: Mango, Limone, Uva, Mela, Lampone	
1 pallina: CHF 3.50	
Panna: 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.-