

PER COMINCIARE:

- Tagliere Misto con Bresaola di Grigio Alpina, Pancetta, Salame e Lardo, Ricotta e Caprino Vaccini della nostra casera, confetture e verdure dell'orto sott'olio/aceto 11,00 €

* Con Assaggio di Tarozz 15,00 €

- Tarozz (Patate con Taccole, soffritto di cipolla, burro e formaggio Latteria fuso) 9,00 €
- Sciatt (fritelle di grano saraceno ripiene di formaggio Semigrasso fuso) e Cicorino 10,00 €

LA PASTA FRESCA FATTA IN CASA

Pizzoccheri di farina di grano saraceno con formaggio Latteria Giovane fuso, coste e patate 12,00 €

Pappardelle all'uovo con Ragù di Carne suina e bovina 12,00 €

Manfrigole con Bresaola, Besciamella e Semigrasso 12,00 €

Ravioli di carne al Burro e Salvia 12,00 €

Zuppa d' Orzo al Lavècc con Verdure e Castagne 12,00 €

*In caso di intolleranze e /o allergeni si prega di avvisare il personale

*Le portate divise o i bis comporteranno una maggiorazione

*Conservazione di alcuni alimenti a bassa temperatura

LE CARNI DAL NOSTRO ALLEVAMENTO

(CONTORNI in aggiunta solo su richiesta)

Costine di Maiale al lavècc con erbe e spezie 14,00 €

Stracotto d'Asino (Presenza di funghi porcini) 14,00 €

Brasato d'Asino 14,00 €

Coniglio allevato a terra alle erbe aromatiche 14,00 €

Trota del nostro allevamento alla griglia con erbe aromatiche 14,00 €

CONTORNI

Patate saltate in padella 5,00 €

Insalata verde 5,00 € Verdure al vapore 5,00 €

Polenta Valtellinese (con farina di Grano saraceno e mais) 5,00 €

Polenta Taragna Valtellinese(con burro e formaggio fuso) 8,00€

I FORMAGGI DAL NOSTRO CASEIFICIO

Degustazione di formaggi freschi e stagionati con noci,miele 14,00 €

DALLA PASTICCERIA

Torta di grano saraceno con confettura ai mirtilli 5,00 €

Torta Morbegno(Cioccolato, Amaretti, Mandorle) 5,00 €

Crostata di noci con confettura di mele 5,00 €

Semifreddo agli amaretti 7,00 €

Gelato Artigianale con latte fresco 5,00 €

DALLA VIGNA

75cl Rosso di Valtellina Doc 'Il Principino' 14,00 €

50 cl Rosso di Valtellina Doc 'Il Principino' 9,50 €

25 cl. Rosso di Valtellina Doc 'Il Principino' 6,00 €

Calice di Rosso di Valtellina 4,50€ Calice di Valtellina Sup.7,00€

BEVANDE

0,75 Acqua 3,00 €

0,50 Acqua 2,00 €

Caffè 2,00 €

Coperto 3,50 €

DOPO PIU DI 20 ANNI DI ATTIVITA AGRITURISTICA E 50 DI ESPERIENZA
NELL'AGRICOLA,PASSO DOPO PASSO, SIAMO ARRIVATI A
UN CONCETTO DI FILIERA CORTA A 360 GRADI.

GARANTIAMO AI NOSTRI OSPITI
UNA CARTA CHE VANTA PIU DELL' 80 % DELLA MATERIA
PRIMA PRODOTTA
DIRETTAMENTE NELLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA
(CHE SI TROVA A 30 METRI DAL RISTORANTE).

Il nome "Le Case dei Baff" è l'emblema della lunghissima
tradizione che onoriamo ogni giorno.

Il termine "Baff" è il soprannome di famiglia che venne
dato al nostro antenato,
famoso per i lunghi baffi. In suo onore venne dedicata un'intera
contrada della Val Masino tutt'ora esistente, la località "Ponte
del Baffo", ed è lì che ha iniziò la nostra tradizione di ristoratori.

Il filo di lana con il quale vengono allegate le pagine di questo
menu è
realizzato con la lana della pecora ciuta, una particolare razza
autoctona della Valmasino, in via d'estinzione. Filato dalle nostre
zie del Ponte del Baffo e confezionato dalla meno anziana Zia
Sissy.

I FORMAGGI E I LATTICINI ABBONDANTEMENTE USATI NEI PIATTI DELLA
CUCINA VALTELLINESE, VENGONO LAVORATI NEL NOSTRO CASEIFICIO,
PARTENDO DAL LATTE DELLE NOSTRE VACCHE GRIGIO ALPINE.

I SALUMI VENGONO SPEZIATI ED INSACCATI
NEL NOSTRO MACELLO INTERNO.
E COSÌ ANCHE LE CARNI PROVENGONO DA BESTIE
TUTTE ALLEVATE NELLE NOSTRE STALLE.
ALLEVIAMO ANCHE LA TROTA NELLE VASCHE QUI DIETRO.

BUONA PARTE DELLA VERDURA DI STAGIONE ,
PRODOTTA NEL NOSTRO ORTO.

E IN ULTIMO IL VINO DELLA CASA
È OTTENUTO DA UVE NEBBIOLO,
COLTIVATE IN UN ETTARO DI VIGNA SITUATA
QUI IN PAESE, COMUNE DI ARDENNO,
FRAZIONE MASINO, A 200 METRI DALL'AGRITURISMO.
LE CANTINE DOVE VIENE VINIFICATO ED AFFINATO,
SI TROVANO DIETRO LE CUCINE SOTTO TERRA AL FRESCO.

DETTO CIÒ ,
SEBBENE TUTTO VENGA PRODOTTO DA NOI DIRETTAMENTE A
METRO ZERO, NON È DETTO CHE A TUTTI PIACCIA.
QUINDI IN CASO, PARLIAMONE CHE NESSUNO SI OFFENDE.
LA TAVOLA, ALLA FINE DEI CONTI ,
È UN PIACERE E IN QUANTO TALE DEVE
RESTARE UNA PASSIONE ANCORA
DETTATA DAI SINGOLI GUSTI PERSONALI.
SOGGETTIVI. NON OGGETTIVI!