

RISTORANTE  
AZALEA & GINESTRA





*"L'amore è come la buona cucina,  
le cose speciali nascono sempre da ingredienti semplici,  
ma sono rese magiche dalla fantasia..."*

*"Love is like good cooking,  
special things always come from simple ingredients,  
but are made magical by imagination..."*

---

"Ogni preparazione, essendo espressa, richiede un tempo d'attesa d'obbligo per far sì che le portate servite possano soddisfare a 360° il palato e le esigenze della nostra gentile e gradita clientela."

*"Our preparations are made fresh, and for this reason they require a slightly longer waiting time. We have adopted this method to ensure that the dishes served can satisfy you."*



# MENÙ

---

## GLI ANTIPASTI - STARTERS

- ✔ Buffet di insalate, verdure cotte e grigliate 12.00  
*Buffet of salads and cooked and grilled vegetables*
  
  - ✔ Degustazione di formaggi locali con cipolla di tropea caramellata (7.8) 17.00  
*Tasting of local cheeses with caramelised onion of Tropea (7.8)*
  
  - Tartare di slinziga di manzo con verdurine in agrodolce (9) 17.00  
*Beef slinziga tartare with sweet and sour vegetables (9)*
  
  - ✔ Crostatina salata di pasta brisè con mirepoix di verdure e crema di scimudin (1.3.6.7.9.10) 15.00  
*Savoury tart of brisè pastry with vegetable mirepoix and scimudin cream (1.6.7.9.10)*
  
  - Salmone\* marinato con riccioli di burro di malga e crostini caldi (1.4.7) 17.00  
*Marinated salmon\* with curls of alpine butter and hot croutons (1.4.7)*
  
  - ✔ Tortino di carciofi\* su coulis di datterini (3.9.7) 15.00  
*Artichoke\* pie on tomato coulis (3.9.7)*
- 

## I PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

- ✔ Risotto ai funghi porcini\* (7.12) 16.00  
*Risotto with porcini mushrooms\* (7.12)*
  
  - ✔ Maltagliati di pasta fresca alle verdurine di stagione (1.3.6.7.9.10) 16.00  
*Fresh pasta maltagliati with seasonal vegetables (1.3.6.7.9.10)*
  
  - Pappardelle della casa al ragù di coniglio\* (1.3.6.9.10.12) 16.00  
*Pappardelle pasta with white rabbit\* ragout (1.3.6.7.9.10.12)*
  
  - ✔ Gnocchetti di patate tricolore casalinghi con ciliegini e ricotta salata (1.3.6.7.9.10) 15.00  
*Potato gnocchetti tricolour homemade with cherries and salted ricotta cheese (1.3.6.7.9.10)*
  
  - ✔ Tortello di zucca con granella di amaretti e burro nocciola (1.3.6.7.8.9.10) 16.00  
*Pumpkin tortello with macaroon granules and hazelnut butter (1.3.6.7.8.9.10)*
  
  - Zuppa del giorno (9) 13.00  
*Daily soup (9)*
-



## I SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Filetto di manzo al burro lardellato con speck e mirtilli caldi (1.7) <i>Fillet of beef in larded butter with bacon and warm blueberries (1.7)</i>	28.00
Galletto* nostrano glassato al limone con quenelle di carote (1.7.12) <i>Lemon-glazed local cockerel* with carrot quenelles (1.7.12)</i>	19.00
Tagliata di Sorana alla piastra con rosmarino e patate nocciola (7) <i>Grilled Sorana tagliata with rosemary and hazelnut potatoes (7)</i>	27.00
Cervo* in salmì con purea di patate (7.9.12) <i>Venison* jugged with mashed potatoes (7.9.12)</i>	25.00
☑ Rana pescatrice* al porto con polenta bramata (1.4.7) <i>Monkfish* in port with polenta bramata (1.4.7)</i>	26.00
Tomino filante con cubetti di zucca spadellati (7) <i>Tomino filante with pan-fried pumpkin cubes (7)</i>	17.00

---

## I DESSERT - DESSERTS

Tortino di mela "Valtellina" con quenelle di gelato alla vaniglia (3) <i>Apple cake with vanilla ice-cream (3)</i>	9.00
Carpaccio d'ananas con arancio e anice stellato <i>Pineapple carpaccio with orange and star anise</i>	9.00
Crème caramel (3.7) <i>Crème caramel (3.7)</i>	9.00
Tortino di cioccolato fondente al cuore morbido con frutti di bosco* (3.7) <i>Dark chocolate cake with a soft heart on a wild berries* coulis (3.7)</i>	10.00
Tiramisù della casa (1.3.7) <i>Home-made tiramisù (1.3.7)</i>	10.00
Gelato alla stracciatella con lamponi* caldi <i>Stracciatella ice cream with warm raspberries*</i>	9.00

---

**LEGENDA ALLERGENI:**

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
- 2 Crostacei
- 3 Uova
- 4 Pesce
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
- 13 Lupini
- 14 Molluschi

**ALLERGEN LEGEND:**

- 1 Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats)
- 2 Crustaceans
- 3 Eggs
- 4 Fish
- 5 Peanuts
- 6 Soya
- 7 Milk and milk products (including lactose)
- 8 Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland walnuts)
- 9 Celery
- 10 Mustard
- 11 Sesame seeds
- 12 Sulphur dioxide and sulphites (if in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre)
- 13 Lupins
- 14 Molluscs

“Acqua potabile trattata” oppure “acqua potabile trattata e gasata” se addizionata di anidride carbonica “Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze”

*"Treated drinking water" or "treated and carbonated drinking water" if carbon dioxide is added "Some of the dishes and foods served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances"*

✕ Coperto 2.50 a persona

☑ Piatti vegetariani

\* I piatti potrebbero essere preparati con alimenti surgelati

✕ Service 2.50 per person

☑ Vegetarian dishes

\* Some dishes could be prepared with frozen food



## RISTORANTE AZALEA & GINESTRA

Hotel Residence Cristallo  
Bormio - Via Milano, 44 23032 (So) - IT  
T. +39 0342/902700  
[info@cristallohotelresidence.it](mailto:info@cristallohotelresidence.it)