

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 verdure “Cristallo” 14.00
Buffet of “Cristallo” vegetables
 - ✔ Degustazione di formaggi locali con marmellata di arance in agrodolce (7.8) 18.00
Tasting of local cheeses with sweet-and-sour orange marmalade (7.8)
 - Carpaccio di cervo leggermente rosolato con salsa ai mirtili tiepida e porcini marinati 18.00
Lightly browned venison carpaccio with warm blueberry sauce and marinated porcini mushrooms
 - Tartare di tonno con mela verde condita e glassa all’aceto balsamico (4.7) 18.00
Tuna tartare with seasoned green apple and balsamic vinegar glaze (4.7)
 - ✔ Sciatt con insalatina di cicorino dell’orto (1.7.6.10.12) 10.00
Sciatt with garden chicory salad (1.7.6.10.12)
 - ✔ Tortino di zucchine su crema di scimudin (3.7) 16.00
Zucchini pie on typical cheese cream (3.7)
-

I PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

- ✔ Risotto carnaroli con rapa rossa e taleggio (7.9.12) 17.00
Carnaroli risotto with red turnip and taleggio cheese (7.9.12)
 - Tagliolini di pane ai cereali al ragù di coniglio* (1.3.7.6.10.9.12) 16.00
Cereal bread noodles with rabbit ragout (1.3.7.6.10.9.12)*
 - ✔ Maltagliati di pasta fresca all’uovo alle verdure di stagione (1.3.7.9.6.10) 17.00
Fresh egg pasta maltagliati with seasonal vegetables (1.3.7.9.6.10)
 - ✔ Gnocchetti di zucca fatti a mano con burro fuso e ricotta affumicata (1.6.3.7.10) 17.00
Handmade pumpkin gnocchi with melted butter and smoked ricotta (1.6.3.7.10)
 - Raviolo con code di scampo condito con pomodorini confit (1.2.3.7.6.9.10) 18.00
Raviolo with langoustine tails topped with confit cherry tomatoes (1.2.3.7.6.9.10)
 - Zuppa del giorno (7.9) 14.00
Daily soup (7.9)
-



I SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Filetto di manzo alla senape con flan di patate (1.10.6.7) <i>Beef fillet with mustard and potato flan (1.10.6.7)</i>	28.00
Tagliata di Sorana al rosmarino con patate pontenovo (7) <i>Tagliata di Sorana with rosemary and pontenovo potatoes (7)</i>	27.00
Capriolo* in salmì con polenta di storo bramata (7.9.12) <i>Jugged venison* with polenta di storo bramata</i>	26.00
Guancetta di vitello* cotta a bassa temperatura con quenelle di taroz (7.9.12) <i>Veal cheek* cooked at low temperature with taroz quenelle (7.9.12)</i>	25.00
Trancio di salmone* con salsa al lime e cipollotto all'aceto di lampone (4.12.7) <i>Salmon slice* with lime sauce and raspberry vinegar spring onion (4.12.7)</i>	26.00
☑ Tomino alla piastra con tortino di carote (7.3) <i>Grilled tomino with carrot cake (7.3)</i>	17.00

I DESSERT - DESSERTS

Tortino di cioccolato fondente al cuore morbido con frutti di bosco (3.7) <i>Dark chocolate cake with soft heart with berries (3.7)</i>	10.00
Tiramisù della casa (1.3.7) <i>Home-made tiramisù (1.3.7)</i>	10.00
Crème caramel (3.7) <i>Crème caramel (3.7)</i>	9.00
Bavarese alla fragola (3.7) <i>Strawberry bavarian (3.7)</i>	9.00
Semifreddo al Braulio riserva (12.1.8) <i>Semifreddo with Braulio riserva (12.1.8)</i>	10.00
Gelato alla stracciatella con lamponi* sfumati caldi (1.7.8) <i>Stracciatella ice cream with warm faded raspberries* (1.7.8)</i>	10.00

**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 Cristallo

Bormio - Via Milano, 44 23032 (So) - IT

T. +39 0342/902700

info@cristallohotelresidence.it

LA NOSTRA CANTINA
OUR WINE LIST

I ROSSI VALTELLINESI

THE VALTELLINA RED WINE

	LT. 0,750	LT. 0,375
	€	€
Valtellina "Hotel Cristallo" Mamete Prevostini	19.00	
Grumello Nino Negri	28.00	
Sassella Marena Mamete Prevostini	30.00	18.00
Inferno Nino Negri	29.00	
LE SELEZIONI VALTELLINESI		
Sassella "Le Tense" Nino Negri	37.00	
"Mazè" Nino Negri	37.00	
Sassella Sommarovina Mamete Prevostini	40.00	25.00
I CORPOSI VALTELLINESI		
Sfursat Carlo Negri Nino Negri	62.00	
Sfursat 5 stelle Nino Negri	95.00	



I ROSSI D'ITALIA

THE ITALIAN RED WINE

	LT. 0,750
	€
Ghemme Torraccia del Piantavigna	62.00
Barbaresco Pico Maccario	62.00
Barolo Clerico	88.00
Barbera Lavignone Pico Macario	38.00
Merlot Russiz Superiore Marco Felluga	58.00
Ripassa Zenato	48.00
Amarone Marion	87.00
Chianti Classico Peppoli Marchesi Antinori	36.00
Chianti Classico Riserva Villa Antinori Marchesi Antinori	53.00
Brunello di Montalcino Tenuta la Gerla	80.00
Aglianico del Vulture Serpara Re Manfredi	48.00
Primitivo del Salento Artas Castello Monaci	48.00
Nero d'Avola "Alto" Tenuta Rapitalà	36.00
Korem Argiolas	65.00



I BIANCHI E I ROSATI D'ITALIA

THE ITALIAN WHITE AND ROSÈ WINE

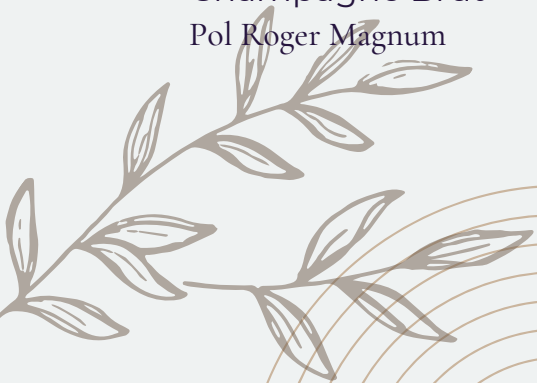
	LT. 0,750	LT. 0,375
	€	€
Lugana Cà Maiol		18.00
Lugana Cà dei Frati	31.00	
Ca' Brione Nino Negri	45.00	
Pinot Grigio Perusini	34.00	
Gewürztraminer St. Michael - Eppan	36.00	
Ribolla Gialla I Clivi	36.00	
Chardonnay Vigneti Le Monde	32.00	
Müller Thurgau (frizzante) Roeno	30.00	
Monrose Rosè Mamete Prevostini	32.00	



LE BOLLICINE E GLI CAMPAGNE

THE SPARKLING AND CHAMPAGNE

	LT. 0,750	LT. 1,5
	€	€
Cuvée Montecchi Torre dei Vescovi	29.00	
Primavera di Barbara Valdobbiadene DOCG Millesimato Merotto	43.00	
Moscato I Vignaioli di S. Stefano	36.00	
Passito Vertemate lt. 0,500 Mamete Prevostini	58.00	
Champagne Excellence Brut Gosset	95.00	
Champagne Rosé Brut Veuve Clicquot Ponsardin	130.00	
Champagne Brut Veuve Clicquot Ponsardin	120.00	
Champagne Brut Pol Roger	130.00	
Champagne Brut Pol Roger Magnum		225.00



I NOSTRI VINI AL CALICE

OUR WINES BY THE GLASS

LE BOLLICINE

	€
Primavera di Barbara Valdobbiadene DOCG Millesimato Merotto	8.00
Prosecco Col del Sole millesimato	6.00

I VINI ROSSI

Valtellina "Hotel Cristallo" Mamete Prevostini	6.00
Chianti classico Peppoli Marchesi Antinori	8.00

I VINI BIANCHI E ROSATI

Pinot Grigio Perusini	8.00
Monrose Rosè Mamete Prevostini	7.00

I VINI PASSITI

Passito Vertemate Mamete Prevostini	9.00
--	------





RISTORANTE AZALEA & GINESTRA

Hotel Cristallo
Bormio - Via Milano, 44 23032 (So) - IT
T. +39 0342/902700
info@hotelcristallobormio.it