

MENU

BENVENUTI
WELCOME



WIFI GRATUITO
Nome WI-FI: Montagnadiluceguests
Password: MdL2020#

TABELLA DEGLI ALLERGENI

LIST OF ALLERGENS

Se sei allergico o intollerante a una o più sostanze informaci, e ti indicheremo le preparazioni prive degli allergeni specifici.

Il nostro ristorante utilizza il sistema di abbattimento rapido delle temperature per garantire la massima qualità delle materie prime utilizzate.

If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, we will tell you which dishes do not contain the specific allergens. Our restaurant uses the blast chilling to ensure the highest quality of raw materials used.

*Alcune materie prime possono essere surgelate e congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato.

**Some raw materials can be deep-frozen and frozen at origin according to market availability.*

Nel nostro Locale si fa uso di acqua naturale trattata e filtrata con erogatore.

In our restaurant we use natural water treated and filtered with a dispenser.

CROSTACEI  CRUSTACEANS	MOLLUSCHI  MOLLUSCS	PESCE  FISH	GLUTINE  GLUTEN	UOVA  EGGS	LATTE  MILK	FRUTTA A GUSCIO  NUTS
SULPHUR DIOXIDE  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	SEDANO  CELERY	SENAPE  MUSTARD	SOIA  SOY	SESAMO  SESAME	ARACHIDI  PEANUTS	LUPINI  LUPIN

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata e il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree e utensili (per esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with that risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (like in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, cannot be excluded.

LA STORIA E I RACCONTI DEI WALSER

HISTORY AND TALES OF WALSER

“*Infames frigoribus Alpes*”, così Tacito definisce la catena alpina che troneggiava al centro dell’Impero e che rendeva difficoltosi i traffici commerciali e il passaggio degli eserciti.

Per scarsità di documenti, non si hanno notizie certe della colonizzazione Walser, i quali per molti secoli sono rimasti avvolti dalle leggende.

Essi dovettero affrontare il problema della sopravvivenza ad alta quota, con scarsità di terre disponibili, rarità dei pascoli e condizioni climatiche estreme.

La storia dei Walser è molto antica: tutto cominciò nel V secolo d.C., a seguito della migrazione di una popolazione di stirpe germanica insediata nella Germania centro-settentrionale, gli Alemanni, originari della Svevia, attuale Germania meridionale. Questa popolazione si spostò verso sud fino ad arrivare all’attuale Oberland, la Valle dell’Aare, nei pressi di Berna, alle sorgenti del Rodano, nella valle del Goms, nel cuore dell’Ober Walli, a ovest del Chablais francese, ma soprattutto a sud, negli alpeggi più elevati, nel Pomatt e nelle valli meridionali del Monte Rosa: a Gressoney, Alagna, Rimella, Macugnaga, Rima e Ornavasso.

Una seconda fase colonizzò la Rezia, l’Oberland grigionese, il Rheinland e la valle del Landwasser.

Una terza si estese alle zone limitrofe a quelle dei primi insediamenti: Vals, Safien, Avers, Mutten, Klosters, il Praetigau Schiers e gli altopiani di St. Antoenien, Furna e Valzeina, Schanfigg e Churwalden, nel Liechtenstein, nel Tirolo e nel Voralberg fino nel Kleinwalsertal.

La percezione della montagna non era quella di una barriera tra popoli e nazioni diverse.

Nel Medioevo le Alpi non erano una frontiera: un esempio era il Ducato di Savoia, che includeva il Basso Vallese, Savoia e la Valle d’Aosta.

«*Afort an olti piri häd g’chauft à schworzi henju van ainen ljikke hennjumandj, dos ra häd g’said: “Haira woul sourg, di bringtne glick”.*

Dan nouchre tog häd d’hennja g’laid as anders guldis ai.

«*Di häd dan buch volle gold”, hädra g’sinnud d’olt piri, und oni mei sy virirrd, mid aimen messer tuad uf dan buch der hennju. Wa am platz ds golds, fndt s nua ds g’derem und d’hennja ist g’chleckt.*»

«Una volta una vecchia contadina comprò una gallina da un piccolo pollaiuolo, il quale disse: “Abbiatene ben cura, essa vi porta fortuna”. Il giorno seguente la gallina depose un uovo d’oro.

Fu ben nutrita e il secondo giorno depose un altro uovo d’oro.

“Ha il ventre pieno d’oro”, pensò la vecchia contadina, e senza più riflettervi, con un coltello aprì il ventre della gallina. Ma invece dell’oro, trovò solo le interiora, e la gallina morì.»

«*Once an old peasant bought a chicken from a small poultry, who told her: “Take care of it carefully, it brings you luck”.*

The next day the hen laid a golden egg. She gave her good food, and the second day it placed another golden egg.

«*It has a belly full of gold”, she thought the old peasant woman, and no longer think about it, with a knife opened the belly of the hen. But instead of gold she only found the entrails, and the hen died.*»

MENÙ PER I BIMBI

KID'S MENU

Pasta al pomodoro
Pasta with tomato sauce



€ 7

Pasta al pesto
Pasta with pesto



€ 7

Pasta alla Bolognese*
Pasta with bolognese sauce*



€ 7

Prosciutto cotto con patate al forno
Ham with baked potatoes



€ 7

Bistecca di manzo ai ferri con verdure o patate
Beef steak with vegetables or potatoes



€ 9

ANTIPASTI

STARTERS

Tagliere misto con salumi e formaggi locali
con marmellata fatta in casa (consigliato per 2) € 17
*Local cold cuts with local cheeses
with homemade jam (recommended for 2)*



Tartare di manzo di razza *Piemontese*
verdure miste crude e bagna cauda € 17
Beef Tartare with raw vegetables and bagna cauda sauce



Tris della casa € 15
Insalata di patate prezzemolo e straccetti di mocetta,
lingua con bagnetto verde, peperoni con bagna cauda
*Potatoes salad with parsley and strips of mocetta,
tongue with green sauce, peppers with bagna cauda*



Torta di Alagna € 14
Piatto tipico Walser con farina di mais, toma, salame, cipolle e mele
Alagna pie
Walser meal with corn flour, toma cheese, salami, onions and apples



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spätzle* verdi con fonduta e guanciale croccante € 13
Green "Spätzle" pasta with fondue and crispy bacon*



Risotto Az. Agr. Barone alla zucca Delica e castagne* € 13
*Risotto (Barone Farm) with pumpkin and chestnuts**



Bacetti della Montagna di Luce € 13
Bignè* fatti in casa con fonduta di Toma gratinati al forno
Homemade savory puffs baked with toma cheese fondue*



Ravioli del Plin* in brodo vegetale € 12
"Plin" ravioli filled in vegetable broth*



Patate Masarai piatto tipico Walser € 12
Zuppa di patate, porri, latte, cotechino e pancetta
"Masarai" potatoes Walser meal - potatoes, leeks, salame and bacon



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Sottofiletto all'aglio e rosmarino con patate al forno € 23
Sirloin steak with garlic and rosemary served with baked potatoes



Guancia* di manzo brasata con crostone di polenta € 19
Beef cheek braised with polenta's crust*



Trota* al forno con burro e salvia oppure olio e timo € 13
con verdure miste saltate in padella
Oven trout with butter or oil with mix sauteed vegetables*



Selezione di formaggi locali con miele millefiori € 12
Local cheeses selection with honey



Hummus di ceci con verdure miste saltate € 11
Chickpea's hummus with sauteed mixed vegetables



LE NOSTRE POLENTE

OUR TYPICAL MEAL: POLENTE

La nostra polenta è macinata a pietra
Our polenta is stone ground

Polenta con cervo* stufato € 18
Polenta with venison stew*



Polenta con salsiccia, pomodoro e cipolle € 15
Polenta with sausages, tomato and onions



La "Nostra" Polenta Concia € 14
Polenta with butter and melted local cheese



Polenta con latte € 10
Polenta with milk



I NOSTRI CONTORNI

OUR SIDE DISHES

Verdure miste al vapore € 7
Steamed vegetables

Verdure miste saltate € 7
Mixed sauteed vegetables



Insalata mista € 6
Mixed salad

Patate al forno € 6
Baked potatoes

Insalata verde € 4
Green salad

GOLOSITÀ

DESSERT

Millefoglie con crema al mascarpone e frutti di bosco* € 8
*Mille-feuille with mascarpone custard and berries in syrup**



Warum € 8
Gelato al fiordilatte con mirtilli* caldi
*Vanilla ice-cream with warm blueberries**



Bonet € 8
Dolce tradizionale Piemontese
Chocolate and amaretto pudding



Panna cotta € 7
con caramello, gianduia oppure frutto di bosco*
*Panna cotta with caramel, gianduia or berries**



Brownie* al cioccolato € 7
*Chocolate brownie**



Tiramisù* senza lattosio e senza glutine € 7
Tiramisù lactose and gluten free*



Strudel di mele* € 7
*Apple's strudel**



COPERTO € 2,50 a persona
COVER CHARGE € 2.50 per person

Su richiesta alcuni piatti possono essere preparati con ingredienti senza glutine e senza lattosio
On demand some meals could be prepared with gluten free and lactose free ingredients

Montagna di Luce aderisce a:



DE.CO.
ALAGNA
VALSESIA

Denominazione
Comunale
di Origine

L'agricoltura Walser di Alagna Valsesia

————— • —————
Conoscere e riconoscere
i prodotti autentici



**Hotel
Ristorante
Montagna di Luce**