

SI DICE SEMPLICEMENTE "ANDARE IN GRIGNA" MA LA GRIGNA NON È
UNA CIMA, LA GRIGNA È UN MONDO.

(Riccardo Cassin)

WE SIMPLY SAY, "GO TO GRIGNA" BUT THE GRIGNA IS NOT JUST
A MOUNTAIN'S TOP, THE GRIGNA IS A WHOLE WORLD.

(Riccardo Cassin)

" LA NOSTRA STORIA "

DALL'800 A OGGI

L'hotel-Ristorante "Grigna" nasce a metà dell'Ottocento come locanda e ristoro per le diligence, per essere poi trasformato in albergo. Nel '63 viene acquistato dalla famiglia Gadaldi che, nel corso degli anni, grazie a continue ed attente ristrutturazioni ed uno sguardo sempre proiettato al futuro e alla modernità, lo ha fatto crescere fino a diventare un punto di ritrovo dotato dei migliori servizi e comfort, pronto ad accontentare le esigenze di tutti i suoi clienti.



" QUALITÀ & TRADIZIONE "

LA NOSTRA FILOSOFIA

I punti di forza del nostro ristorante sono l'attenzione alle materie prime, la selezione dei prodotti locali e una cucina regionale ricca di varietà e scelta. Da noi potrete trovare gustosi antipasti, squisiti primi piatti, prelibati secondi - di carne o pesce - fino ad arrivare ad una selezione di dolci fatti in casa.

LA NOSTRA SELEZIONE

CAROZZI FORMAGGI

Esperienza e rispetto per la tradizione, ma anche professionalità e apertura al futuro: da oltre cinquant'anni coniughiamo con passione le preziose abilità dei casari con le esigenze di oggi, regalando intense emozioni a chi ama la gastronomia di qualità.

BELOLI FRUTTIVENDOLO DEL PAESE DI MANDELLO

MARCO D'OGGIONO SALUMI

Azienda a conduzione familiare, è stata fondata nel 1945 ad Oggiono (Lecco) e continua ancor oggi con passione ed accurata sapienza a produrre prosciutti realizzando un prosciutto crudo dolce e buono. La lavorazione è rimasta sempre la stessa: le linea guida, l'etica e l'indirizzo di produzione sono rimasti invariati: si producono prosciutti crudi in modo semplice ed assolutamente senza conservanti

GILARDONI PASTICCERIA DI MANDELLO PANE E TORTE DA CREDENZA

AZIENDA AGRICOLA BIANCHI

Tradizione che si tramanda da generazioni, Enrico e Mariangela Benedetti gestori del rifugio Monza Bogani, insegnano l'arte del formaggio a Luca e Enrica Benedetti che con rinnovata passione continuano la tradizione di famiglia.

I PESCATORI DEL LAGO

Prima di tutto amanti delle loro acque pescano con rispetto e sostenibilità, motivo per il quale non sempre abbiamo disponibile il pescato.

" ANTIPASTI "

SELEZIONE DI SALUMI MARCO D'OGGIONO CON FOCACCINE, GIARDINIERA E NERVETTI
SELECTION OF CURED MEETS FROM MARCO D'OGGIONO WITH FOCACCINE,
GIARDINIERA AND NERVETTI

€14

TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI - SELEZIONE MARCO D'OGGIONO E CAROZZI
MIXED BOARD SELECTION OF CURED MEETS AND CHEESE – FROM MARCO
D'OGGIONO AND CAROZZI SELECTION

€16

TERRINA DI SELVAGGINA, TIMBALLO DI FAGIOLINI E VINAIGRETTE AL PEPE VERDE
GAME TERRINE, TIMBAL OF BEANS AND GREEN PEPPER VINAIGRETTE

€12

ALBORELLE IN CARPIONE CON PUREA DI SEDANO RAPA E CHIPS DI PATATA VIOLETTA
ALBORELLE IN CARPIONE WITH CELERY PUREE, TURNIP AND VIOLET
POTATO CHIPS

€10

GATEAU DI PATATA, FUNGHI, PORRO E TIMO CON FONDUTA DI CASTELMAGNO
POTATO GATEAU, MUSHROOMS, LEEK AND THYME WITH CASTELMAGNO
FONDUE

€12

POLIPO COTTO A BASSA TEMPERATURA, PUREA DI TOPINAMBUR ALL'AGLIO NERO, CAVIALE DI
MELANZANE E MELOGRANO

OCTOPUS COOKED AT LOW TEMPERATURE, TOPINAMBUR PUREE WITH
BLACK GARLIC, EGGPLANT CAVIAR AND POMEGRANATE

€16

" PRIMI PIATTI "

SCIALATIELLI CON RAGÙ DI PESCATRICE, CREMA DI CIME DI RAPA E NOCCIOLE
SCIALATIELLI WITH PESCATRICE SAUCE, TURNIP AND HAZELNUTS CREAM
€18

RISO IN CAGNONE CON FILETTI DI PESCE PERSICO, BURRO NOCCIOLA E SALVIA
RICE IN CAGNONE WITH PERCH FISH FILLETS, HAZELNUT BUTTER AND SAGE
€16

RISOTTO ALLA TOMA PIEMONTESE CON POLVERE DI PORCINI E FINFERLI
RISOTTO WITH TOMA PIEDMONTSE WITH PORCINI AND CHERRY POWDER
€14

PIZZOCCHERI "GRIGNA" CON FORMAGGIO DI ALPEGGIO
"GRIGNA" PIZZOCCHERI WITH ALPEGGIO CHEESE
€12

TAGLIATELLE DI CASTAGNE, RAGÙ DI CERVO, MIRTILLI E PREZZEMOLO
CHESTNUT TAGLIATELLE, DEER RAGU, BLUEBERRIES AND PARSLEY
€12

" SECONDI PIATTI "

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE ARROSTO
ALLA PAPRIKA

MILANESE VEAL CUTLET WITH ROAST POTATOES
WITH PAPRIKA

€22

CARRÉ DI AGNELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA IN Crosta DI SEMI DI PAPAVERO, PUREA DI
TOPINAMBUR E CAROTE GLASSATE

CARRÉ OF LAMB COOKED AT LOW TEMPERATURE IN A POPPY SEED CRUST,
TOPINAMBUR PUREE AND GLAZED CARROTS

€22

FRITTO MISTO DI CALAMARI E GAMBERI

MIXED FRIED OF CALAMARI AND SHRIMPS

€19

ROMBO CHIODATO ALLA PIASTRA, CON MELA COTOGNA COTTA A BASSA TEMPERATURA,
CARCIOFI TRIFOLATI E POLVERE DI MAIS

ROUGH NAILED TO THE PLATE, WITH COOKED APPLE BAKED AT LOW
TEMPERATURE, SAUCED ARTICHOKEs AND CORN POWDER

€25

CESTINO TIEPIDO DI SFOGLIA CON RAGÙ DI VERDURE E CACIO RICOTTA

WARM BASKET OF PASTRY WITH VEGETABLES RAGU AND CACIO RICOTTA

€10

HAMBURGER DI MANZO CON PATATE FRITTE FATTE AL GRIGNA
BEEF HAMBURGER WITH GRIGNA FRIED POTATOES

€16

" INSALATE E VELLUTATE "

CAESAR SALAD DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA
CON BACON CROCCANTE

CAESAR SALAD OF LOW TEMPERATURE COOKED CHICKEN WITH CRUNCHY
BACON
€8

INSALATA DI SALMONE SPEZIATO AL PEPE CON OLIVE
TAGGIASCHE, POMODORINI E AIOLI

SPICY SALMON SALAD WITH PEPPER WITH TAGGIASCHE OLIVES, TOMATOES
AND AIOLI
€8

VELLUTATA DI ZUCCA, NOCE MOSCATA AMARETTO
PUMPKIN CREAM, AMARETTO NUTMEG
€8

VELLUTATA DI PORRO E PATATE OLIO AL TIMO
VELVETY OF LEEK AND POTATOES OIL WITH THYME
€8

VELLUTATA DI CAROTE E ZENZERO
VELVETY OF CARROTS AND GINGER
€8

" DESSERTS "

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE, CUORE LIQUIDO

SALSA ARANCIA

DARK CHOCOLATE CAKE, LIQUID HEART

ORANGE SAUCE

€6

TIRAMISÙ 2.1

TIRAMISU AUTUNNALE CON CRUMBLE DI MANDORLA, CASTAGNE AL MIELE E PEPITE DI CIOCCOLATO E ARANCIO

TIRAMISU 2.1

AUTUMN TIRAMISU WITH ALMOND CRUMBLE, CHESTNUTS IN HONEY AND CHOCOLATE AND ORANGE NUNS

€7

MILLEFOGLIE DI NOCCIOLA CON CREMA AL MOU

HAZELNUT MILLEFOGLIE WITH MOU CREAM

€8

PARADELL DI MELE CON SALSA CIOCCOLATO

PARADELL OF APPLES WITH CHOCOLATE SAUCE

€6

SORBETTO AI CACHI

PERSIMMON SORBET

€6