



Latteria

Stuzzicheria

A decorative floral graphic with eight petals, positioned below the word "Latteria" and to the left of the word "Stuzzicheria".

MENU



Latteria

Stuzzicheria

Piatti semplici come da tradizione,
con ingredienti di nostra produzione e
selezioni di aziende locali.

Insalate | Salads

GRANDE | PICCOLA

LaTTellina

Songino, olive nere, pomodori, mozzarella LaTTellina, pesto

Lamb's lettuce, black olives, tomatoes, mozzarella cheese LaTTellina, pesto sauce

€ 9,50 | € 5,50

Valtellinese

Songino, pomodori, formaggio Valfontana, funghi porcini, bresaola, crostini di pane

Lamb's lettuce, tomatoes, Valfontana cheese, porcini mushrooms, bresaola, bread croutons

€ 9,50 | € 5,50

Leggera

Lattughino, pomodori, formaggio primosale, mela, mais, crostini di pane

Lettuce, tomatoes, primosale cheese, apple, sweet corn, bread croutons

€ 8,50 | € 5,00

Mare

Songino, tonno, fagioli, giardiniera, olive, crostini di pane

Lamb's lettuce, tuna, beans, mixed pickles, olives, bread croutons

€ 9,50 | € 5,50

Italia

Songino, Mozzarella LaTTellina, pomodori

Lamb's lettuce, mozzarella cheese LaTTellina, tomatoes

€ 8,50 | € 5,00

Extra sfiziosi | Top off your salad with tasty extras

Funghi porcini di Valtellina € 5,00

Porcini mushrooms from Valtellina

Giardiniera in agrodolce   € 3,00

Sweet and sour mixed pickles

Zucchine in olio d'oliva  € 3,00

Courgettes in olive oil

Mozzarella LaTTellina Gold  € 3,50

Mozzarella cheese LaTTellina Gold

Crescenza cremosa  € 3,00

Creamy Crescenza cheese

Caprino di capra  € 2,50

Goat cheese

Insalatina mista dell'orto € 2,50

Fresh young mixed salad from the garden



Panini | sandwiches

La ciambella di segale 

Pane tradizionale con farina di segale valtellinese

Round rye bread

Traditional round bread made with Valtellina rye flour

Tipico (caldo-hot) 

Bresaola e formaggio Scimudin

Bresaola and Scimudin cheese

€ 8,00

Lurenzin (caldo-hot)   

Lardo, formaggio Scimudin, cetriolini, noci

Lard, Scimudin cheese, gherkins, walnuts

€ 8,00

Sottobosco (caldo-hot) 

Coppa, formaggio Scimudin, funghi carpacciati

Coppa ham (air-cured pork), scimudin cheese, sliced mushrooms

€ 8,00

Alpeggio (caldo-hot) 

Salame, Bitto DOP

Salami, Bitto PDO cheese

€ 8,00

Aggiungi al panino | Add to sandwich

Funghi porcini di Valtellina

Porcini mushrooms from Valtellina

€ 1,00

Mozzarella LaTellina Gold 

Mozzarella cheese Lattellina Gold

€ 0,70

Giardiniera in agrodolce  

Sweet and sour mixed pickles

€ 0,70

Crescenza cremosa 

Creamy Crescenza cheese

€ 0,70

Zucchine in olio d'oliva 

Courgettes in olive oil

€ 0,70

Insalatina mista

Fresh young mixed salad

€ 0,70



Panini | sandwiches

Ciabattine



Pane con farina di grano duro

Ciabattine

Bread made with
durum wheat flour

Vegetariano



Crescenza cremosa, songino, pomodori, olio EVO

Creamy Crescenza cheese, lamb's lettuce, tomatoes, extra virgin olive oil

€ 6,50

Bek



Caprino con latte di capra, bresaola, zucchine sott'olio

Goat's cheese caprino, bresaola, courgettes in oil

€ 6,50

Tricolore



Mozzarella LaTellina Gold, pomodori, pesto

Mozzarella cheese LaTellina Gold, tomatoes, pesto sauce

€ 6,50

Toast montanaro



Prosciutto cotto, formaggio Scimudin

Cooked ham and Scimudin cheese

€ 6,50

Aggiungi al panino | Add to sandwich



Funghi porcini di Valtellina

€ 1,00

Porcini mushrooms from Valtellina

Mozzarella LaTellina Gold



€ 0,70

Mozzarella cheese LaTellina Gold

Giardiniera in agrodolce



€ 0,70

Sweet and sour mixed pickles

Crescenza cremosa



€ 0,70

Creamy Crescenza cheese

Zucchine in olio d'oliva



€ 0,70

Courgettes in olive oil

Insalatina mista dell'orto

€ 0,70

Fresh young mixed salad from the garden

Taglieri di salumi | Cured meat platters

L'Originaria

Bresaola l'Originaria, crostini e burro alla pesteda,
Valtellina Casera DOP stagionatura minima 300 giorni

*Bresaola l'Originaria, croutons with 'pesteda' butter, Valtellina Casera PDO
aged for over 300 days*

€ 10,00

Bresaola olio e limone

Bresaola punta d'anca con olio EVO e limone

Bresaola 'punta d'anca' with extra virgin olive oil and lemon

€ 10,00

Bresaola in carpaccio

Bresaola punta d'anca, Valtellina Casera DOP 180 giorni,
porcini di Valtellina

*Bresaola 'punta d'anca', Valtellina Casera PDO matured aged for 180 days, porcini
mushrooms from Valtellina*

€ 12,00

Tris di bresaola

Bresaola punta d'anca, bresaola di cavallo, slinzega

Bresaola 'punta d'anca', horse meat bresaola, slinzega (artisanal bresaola)

€ 10,00

Misto salumi | Mixed meat platter

Bresaola, crudo Valtellina, lardo, salame

Bresaola, cured Valtellina ham, lard, salami

€ 10,00

Petalo di cervo | Petals of venison

Bresaola di cervo, cacciatorino di cervo, Bitto DOP d'annata,
crostini e burro alla pesteda

Venison bresaola, venison salami, Bitto PDO cheese, toasted bread and pesteda butter

€ 10,00

Verticale di formaggi.

Approfondimento

Piramid of cheeses

Focus on

Scimudin della Valtellina

Lo Scimudin della Valtellina è la tipica formaggella della tradizione contadina. E' prodotto con latte vaccino e dopo una breve maturazione sviluppa la sua caratteristica crosta fiorita bianca, non trattata e quindi edibile. La pasta ha una consistenza morbida ed elastica e il suo sapore fresco e dolce ricorda il latte.

Scimudin della Valtellina is a cheese typical of the peasant tradition. It is produced with cow's milk and after a short maturation it develops its characteristic white flavory rind, which remains untreated and therefore edible. The paste has a soft and elastic consistency and its fresh and sweet flavor is reminiscent of milk.

Valfontana

Il Valfontana è un formaggio dolce e delicato. Deve il suo nome alla vallata verdeggiante a pochi chilometri dalla Latteria. Il suo profumo ricorda il latte e i fiori di montagna. È prodotto con latte vaccino valtellinese e viene affinato per poco più di un mese. La pasta è caratterizzata da un'occhiatura pronunciata e uniforme.

Valfontana is a sweet and delicate cheese. Its name originates from the green valley a few kilometers from Latteria di Chiuro. Its scent is reminiscent of milk and mountain flowers. It is produced with Valtellina cow's milk and is aged for just over a month. The texture is characterized by pronounced and uniform holes.

Valtellina Casera DOP

Il Valtellina Casera DOP è uno dei grandi formaggi della tradizione valtellinese, nasce da una tradizione secolare. Il nome deriva da "casera" - cantina - il luogo in cui si conservavano i formaggi per la stagionatura. Quando viene stagionato oltre i 180 giorni si arricchisce di profumi che ricordano la frutta secca e la pasta diventa dorata, consistente e friabile.

Valtellina Casera PDO is one of the greatest cheeses of Valtellina, with a centuries-old tradition. The name comes from "casera" - cellar - the place where the cheeses were kept for maturing. When it is aged for more than 180 days, its flavor and smell change, enriched with aromas reminiscent of dried fruit. Its texture also changes, becoming golden, firm and crumbly.

Bitto DOP

Il Bitto DOP è un formaggio con uno straordinario legame con le montagne della Valtellina. Sapore inconfondibile, tecnica tramandata da generazioni di casari e rispetto del rigido disciplinare che gli attribuisce la denominazione di origine protetta. Viene prodotto in estate sugli alpeggi, dove le mandrie si nutrono di erba fresca, utilizzando latte vaccino intero crudo lavorato subito dopo la mungitura. Il disciplinare consente l'eventuale aggiunta di una parte di latte di capra, che conferisce una particolare aromaticità.

Bitto PDO is a cheese with an extraordinary bond with the mountains of Valtellina. It is characterized by unmistakable flavors and a unique technique passed on through generations of cheesemakers, as well as respect for the rigid regulations that give it the protected designation of origin. It is produced only in the summer on the mountain pastures, where cows eat fresh grass, using raw whole cow's milk processed immediately after the milking process. Regulations allow a potential addition of goat's milk, which gives a distinctive aroma.

Taglieri di formaggi | Cheeses platters

Verticale di formaggi | Pyramid of cheeses

Scimudin, Valfontana, Valtellina Casera DOP 180 giorni,
Bitto DOP, chutney (dal più giovane al più stagionato)

*Scimudin, Valfontana, Valtellina Casera PDO 180 days, Bitto PDF, Chutney
(from mild to mature)*

€ 8,00

Verticale di formaggi di capra | Pyramid of goat cheeses

Caprino fresco, Fior de caura, capra stagionato, Blu di capra,
chutney (dal più giovane al più stagionato)

Fresh goat cheese, Fior di caura, aged goat cheese, goat blue cheese (from mild to mature)

€ 10,00

Verticale di formaggi misti | Pyramid of mixed cheeses

Fior de caura, capra stagionato, Blu di capra, Scimudin, Valfontana,
Valtellina Casera DOP 180 giorni (dal più giovane al più stagionato)

*Fior di caura, aged goat cheese, goat blue cheese, Scimudin, Valfontana,
Valtellina Casera DOP aged 180 days (from mild to mature)*

€ 9,00

Taglieri misti | Mixed platters

Salumi e formaggi | Cured meat and Cheeses

Bresaola, crudo, lardo, salame, Scimudin, Valfontana,
Valtellina Casera DOP 180 giorni, chutney

*Bresaola, cured ham, lard, salami, Scimudin cheese, Valfontana cheese,
Valtellina Casera PDO aged 180 days cheese*

€ 10,00

Bevande | Drinks

Caffetteria | Coffee

Caffè € 1,40
Espresso

Caffè decaffeinato € 1,50
Decaffeinated espresso

Caffè shakerato € 2,50
Iced espresso

Cappuccino € 2,50
Cappuccino

Thè caldo € 2,50
Hot tea

Tisana € 2,50
Herbal tea

Bibite | Soft drink

Coca Cola € 3,00

Coca Cola Zero € 3,00

Aranciata € 3,00
Orange Soda

Gazzosa € 3,00
Sweet Soda

Acqua Tonica € 3,00
Tonic Water

Acqua | Water

Naturale/Gassata 50 cl € 1,50
Still/Sparkling

Naturale/Gassata 75 cl € 2,50
Still/Sparkling

Bevande | Beverage

Succo di mela € 2,50
Apple Juice

Nettari di frutta € 3,00
Fruits nectars

Aperitivo analcolico € 3,00
Non-alcoholic aperitif

Vini e Birre | Wines and Beers

Vini di Valtellina

| Wines from Valtellina

Rosso di Valtellina (al calice) € 4,00
Valtellina Red (by the glass)

Valtellina Riserva (al calice) € 5,00
(by the glass)

Bollicine di Valtellina (al calice) € 5,00
Valtellina sparkling white wine (by the glass)

Birre di Valtellina

| Beers from Valtellina

Birrificio Valtellinese

Ginevra - Pils chiara cl 33 € 4,50
Rossana - Ale doppio malto cl 33 € 4,50

Birrificio Pintalpina

Nigula - Golden Ale cl 50 € 6,00
Sbrega - Double IPA cl 50 € 6,00
Witela - Witbiere cl 50 € 6,00

Birrificio Revertis

Pils cl 33 € 4,50
Mani di fata cl 33 € 4,50

Birre

| Beers

Birrificio Forst

Kronen cl 33 € 3,00

Birre analcoliche

| Alcohol free Beers

Warsteiner cl 33 € 3,00

Gelati | Ice cream



€ 5,00

4 gusti a scelta
4 flavor of your chisise

Il nostro gelato artigianale è fatto con latte e panna freschissimi e con solo ingredienti selezionati. Servito con cialda.

GUSTI DISPONIBILI: fragola, limone, mirtillo, crema, nocciola del Piemonte IGP, pistacchio di Bronte DOP, fior di latte, cioccolato, stracciatella, gianduiotto, lampone, yogurt variegato all'amarena, yogurt variegato ai frutti di bosco, Braulio l'amaro alle erbe di Valtellina.

Our homemade ice cream is made with very fresh milk and cream and carefully selected ingredients. Served with wafer.

AVAILABLE FLAVOR: strawberry, lemon, blueberry, cream, Piemonte hazelnut PGI, Bronte pistachio PDO, fior di latte, chocolate, stracciatella, gianduiotto, raspberry, black cherry variegated yogurt, wild berry variegated yogurt, Braulio the herb amaro unique of Valtellina

Soft Yogurt



€ 4,00

Prova tutta la bontà del nostro yogurt in versione soft. Chiedilo abbinato a frutta fresca, granelle e toppings o cialda.

Gli allergeni dipendono dal tipo di guarniture scelte (vedi ultima pagina).

Solo frutta fresca di stagione.

Enjoy our deliciously soft yogurt with fresh fruit, chopped nuts and a range of toppings of your choice.

Allergens vary in according to selected toppings (see last page).

Only fresh seasonal fruit



Torte e dolci | Cakes and dessert

Torta ai mirtilli e grano saraceno



Cake with blueberry and buckwheat

€ 4,00

Tiramisù



€ 4,00

Frutta di stagione



Fresh seasonal fruit

€ 4,00

Golosi

Goloso all'amaretto 

Topping nocciola, caffè, panna montata, amaretti

Topping hazelnut, espresso, whipped cream, amaretti

€ 2,50

Goloso al ginseng 

Topping cacao, ginseng, schiuma di latte, cacao

Topping cocoa, ginseng coffee, milk foam, cocoa

€ 2,50

Goloso al cioccolato 

Topping cacao, caffè, panna montata, granella di nocciole

Topping cocoa, espresso, whipped cream, hazelnut crumbs

€ 2,50

Goloso al Bombardino 

Bombardino, caffè, panna montata

Bombardino liqueur, espresso, whipped cream

€ 2,50

Cremini

Cremino al fior di latte 

Topping cacao, gelato al fior di latte, caffè, panna montata, cacao

Topping cocoa, fior di latte ice cream, espresso, whipped cream, cocoa

€ 4,00

Cremino alla nocciola 

Topping al cacao, gelato alla nocciola, caffè, panna montata, granella di nocciola

Cocoa topping, hazelnut ice cream, coffee, whipped cream, hazelnut crumbs

€ 4,00

Cremino al pistacchio 

Topping cacao, gelato al pistacchio, caffè, panna montata, granella di pistacchio

Topping cocoa, pistachio ice cream, espresso, whipped cream, pistachio granola

€ 4,00

Affogati

Affogato al caffè 

Gelato al fior di latte, caffè, panna montata

Fior di latte ice cream, espresso, whipped cream

€ 5,00

Affogato al cioccolato 

Gelato al fior di latte, cioccolata calda, panna montata

Fior di latte ice cream, hot chocolate, whipped cream

€ 5,00

Affogato al Bombardino  

Gelato al fior di latte, Bombardino, panna montata

Fior di latte ice cream, Bombardino liqueur, whipped cream

€ 5,00

Affogato all'amarena 

Gelato al fior di latte, topping amarena, panna montata

Fior di latte ice cream, amarena topping, whipped cream

€ 5,00

Legenda allergeni* e simboli

*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come da Reg. (UE) 1169/2011- Allegato II



cereali contenenti glutine - *cereals containing gluten*



crostacei - *crustaceans*



uova - *eggs*



pesce - *fish*



arachidi - *peanuts*



soia - *soybeans*



latte - *milk*



frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts)

Key to allergens* and symbols

*Substances and products that cause allergies or intolerances in accordance with Reg. (EU) 1169/2011- Ann. II



sedano - *celery*



senape - *mustard*



semi di sesamo - *sesame seeds*



anidride solforosa e solfiti - *sulphur dioxide, sulphites*



lupini - *lupin*



molluschi - *shellfish*



vegetariano - *vegetarian*