



Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

Guida e proposta per una nuova lettura del piacere a tavola



“La sanità degli uomini sta più nell’aggiustato uso della cucina e della tavola che nelle scatole o negli albarelli degli speciali”



Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

<i>Quenelle di cervo su asparagi con burro al ginepro Deer dumpling on asparagus with juniper butter</i>	€ 19,00
<i>Flan di carciofi e patate su vellutata di parmigiano Artichokes and potato flan on Parmesan velvety cream</i>	€ 16,00
<i>Anatra affumicata su verdure croccanti e salsa all'arancia Smoked duck on crunchy vegetables and orange sauce</i>	€ 19,00
<i>Gamberi al forno su tortino di avocado e kiwi Baked prawns on avocado and kiwi pie</i>	€ 20,00
<i>Insalatina di bresaola con noci, miele, grana e chips di segale Salad with bresaola (air dried beef), nuts, honey, Parmesan and rye chips</i>	€ 18,00



Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

<i>Pizzoccheri saraceni</i> <i>conditi come da tradizione valtellinese</i> <i>Pizzoccheri, local buckwheat tagliatelle with cheese,</i> <i>cabbage, butter and sage</i>	€ 18,00
<i>Riso parboiled con polpa di crostacei e lime</i> <i>Parboiled rice with shellfish pulp and lime</i>	€ 18,00
<i>Pappardelle al tuorlo d'uovo</i> <i>con ragù di cervo al timo</i> <i>Egg yolk pappardelle with deer ragout with thyme</i>	€ 18,00
<i>Malfatti bormini allo speck e casera</i> <i>Local dumpling with speck and casera cheese</i>	€ 18,00
<i>Zuppa di verdura dell'orto invernale</i> <i>Vegetable soup of our winter garden</i>	€ 14,00



Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

<i>Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con purea di patate e carote</i>	€ 28,00
<i>Veal cheek cooked at low temperature with mashed potatoes and carrots</i>	
<i>Filetto di manzo ai funghi porcini con rösti di patate</i>	€ 32,00
<i>Fillet of beef with porcini mushrooms and potato rosti</i>	
<i>Filetto di cervo con salsa ai mirtilli e polenta taragna</i>	€ 29,00
<i>Fillet of deer with blueberry sauce and polenta taragna</i>	
<i>San Pietro alla mediterranea con capperi, taggiasche e piccadilly</i>	€ 29,00
<i>Saint Peter fish with capers, taggiasche olives and piccadilly tomato</i>	
<i>Lumache alla Bourguignonne (12 pezzi)</i>	€ 23,00
<i>Snails Bourguignonne (12 pieces)</i>	
<i>Girello di fassona piemontese con tartufo nero</i>	€ 32,00
<i>Piedmontese fassona carpaccio with black truffle</i>	



Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

Dessert

Buffet of our desserts

Buffet dei nostri dessert

€ 6,00 cad/each

Coperto (a persona)

Covered charge (per person)

€ 5,00

La cucina è un coro di aromi, se riusciremo ad essere dei bravi direttori d'orchestra lo deciderete voi. L'unica cosa che vi possiamo garantire è la passione per questo lavoro

gli chef: Giuseppe – Leonardo – Francesco – Fiorentino – Antonella

The kitchen is a chorus of aromas, if we manage to be good conductors you decide. The only thing we can guarantee you is the passion for this job

Our chefs: Giuseppe – Leonardo – Francesco – Fiorentino – Antonella



Hotel San Lorenzo
in Bormio dal 1924

GLI ALLERGENI/ALLERGENS

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o il loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

Customers are advised that the food and drinks served in this establishments may contain allergenic ingredients or additives considered as allergens.

List of the substances and products which may provoke an allergy or intolerance which are used in this establishment Reg. UE n. 1169/2011.

1	Cereals containing gluten: such as wheat, rye, barley, oats, farro, khorasan/kamut and their derivatives and products derived from them.	8	Nuts, almonds, nuts, hazelnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachio, macadamia also known as Queensland nuts, and products derived from them
2	Crustaceans and products derived from them	9	Celery or products derived from celery
3	Eggs and products derived from egg	10	Mustard or products derived from mustard
4	Fish and products derived from fish	11	Sesame seeds or products derived from sesame
5	Peanuts (groundnuts) and products derived from peanut	12	Sulphur Dioxide or sulphites in concentration higher than 10mg/kg
6	Soya and soybeans products derived from soya	13	Lupin or products derived from lupin
7	Milk and products derived from milk (including lactose)	14	Molluscs and products derived from molluscs

Further information regarding the presence of substances and products which may provoke allergies or intolerances are available from the restaurant staff and relevant documentation will be provided on request.