



SALONE
DEI BALLI

dinner

Benvenuto nel Salone dei Balli.

**L'atmosfera della Belle Époque che rivive nei suoi arredi,
nel camino monumentale e nella balconata che ospitava
l'orchestra, ti regalerà una cena d'altri tempi.**

Welcome to the Salone dei Balli.

The atmosphere of the Belle Époque lives on in its décor,
the monumental fireplace, and the balcony that hosted
the orchestra, offering you a dinner from a bygone era.

***I prodotti contrassegnati con asterisco sono congelati all'origine**

*Products marked with an asterisk are frozen at the origin



ANTIPASTI STARTERS

Vitello tonnato*

Veal with tuna sauce*

28 €

Tentacolo di polpo* su crema di finocchio* e datterini gialli

Octopus tentacle* on a bed of fennel cream* and yellow cherry tomatoes

30 €

Tartare di manzo*, con senape in grani*, capperi croccanti, tartufo nero e chips di focaccia

Beef tartare* with whole-grain mustard*, crispy capers, black truffle, and focaccia chips

30 €

Buffet Bagni Nuovi

Bagni Nuovi buffet

26 €

SELEZIONE BIO

Miniflan alla barbabietola con crema di datterino giallo, cracker di semi e porro scottato

Beet mini-flan with yellow datterino tomato cream, seed crackers, and blanched leek

24 €

PRIMI FIRST COURSES

Spaghetto alla chitarra al pomodoro* 28 €
Spaghetti alla chitarra with tomato sauce*

Risotto alla milanese 28 €
Milanese-style risotto

Raviolo di mazzancolle e scampi con pomodori e gambero marinato* 26 €
Ravioli stuffed with shrimp and scampi, served with tomatoes and marinated shrimp*

Pizzocchero Valtellinese 24 €
Pizzocchero from Valtellina

SELEZIONE BIO

Gazpacho di pomodori e fragole, con puntarelle e semi croccanti 26 €
Tomato and Strawberry Gazpacho with Puntarelle and Crunchy Seeds

SECONDI MAIN COURSES

Galletto arrosto e patate al forno 30 €

Roast cockerel and roast potatoes

Tagliata di fassona, patate millefoglie e salsa al prezzemolo 34 €

Sliced Fassona beef, mille-feuille potatoes and parsley sauce

Filetto di pata negra bardato con bietole e purè di patate 32 €

Pata Negra fillet wrapped in Swiss chard, served with mashed potatoes

Filetto di rombo* alla plancia con scarola brasata e pane croccante alle erbe 34 €

Grilled turbot fillet* with braised escarole and crispy herb bread

SELEZIONE BIO

Entrecote di sedano rapa con crema di carote e indivia allo zafferano 26 €

Celeriac entrecôte with carrot purée and saffron endive

DOLCI DESSERTS

Crostatina di mirtilli con crema al limone* 14 €
Blueberry tartlet with lemon cream*

Meringa ai frutti esotici* 14 €
Meringue with exotic fruits*

Tiramisù* 14 €
Tiramisu*

Fruttini gelato* 16 €
Fruit filled with ice cream*

SELEZIONE BIO

Lingotto gianduia con coulis di fragole e sale maldon 14 €
Gianduia bar with strawberry coulis and Maldon salt

ALLERGENI

Tartare di manzo*, con senape in grani*, capperi croccanti, tartufo nero e chips di focaccia: glutine (frumento), latte e derivati

Tentacolo di polpo* su crema di finocchio* e datterini gialli: molluschi, sedano, sesamo

Miniflan alla barbabietola con crema di datterino giallo, cracker di semi e porro scottato: soia, sesamo

Vitello tonnato*: pesce, uova

Spaghetto alla chitarra al pomodoro*: glutine (frumento)

Risotto alla milanese: sedano

Raviolo di mazzancolle e scampi con pomodori e gambero marinato*: glutine, uova, latte, pesce, crostacei, sedano

Gazpacho di pomodori e fragole, con puntarelle e semi croccanti: sesamo

Pizzoccheri: glutine (grano), latte, sedano

Entrecote di sedano rapa con crema di carote e indivia allo zafferano: soia, solfiti, sedano

Galletto arrosto e patate al forno: sedano

Tagliata di fassona, patate millefoglie e salsa al prezzemolo: latte e derivati

Filetto di pata negra bardato con bietole e purè di patate: latte e derivati, sedano

Filetto di rombo alla plancia con scarola brasata e pane croccante alle erbe: pesce, glutine, latte e derivati, solfiti

Crostatina di mirtilli con crema al limone*: glutine (frumento) latte e derivati, uovo,

Meringa ai frutti esotici*: uova, latte e derivati, glutine (frumento)

Tiramisù*: latte, uova, glutine (frumento)

Lingotto gianduia con coulis di fragole e sale maldon (vegano): frutta a guscio, glutine, soia

Fruttini gelato*: Frutta a Guscio (Noci), Latte e derivati

Tutti i prodotti potrebbero contenere tracce di: Cereali contenenti Glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a Guscio, Sedano, Senape, Semi di Sesamo, Anidride Solforosa, Molluschi.

*I prodotti contrassegnati con asterisco sono congelati all'origine.

ALLERGENS

Beef tartare* with wholegrain mustard*, crispy capers, black truffle, and focaccia chips: gluten (wheat), milk and dairy products

Octopus tentacle* on fennel cream* and yellow datterino tomatoes: molluscs, celery, sesame

Mini beetroot flan with yellow datterino cream, seed cracker, and seared leek: soy, sesame

Vitello tonnato*: fish, eggs

Chitarra spaghetti with tomato sauce*: gluten (wheat)

Milanese-style risotto: celery

Prawn and langoustine ravioli with tomatoes and marinated shrimp*: gluten, eggs, milk, fish, shellfish, celery

Tomato and strawberry gazpacho with puntarelle chicory and crunchy seeds: sesame

Pizzoccheri: gluten (wheat), milk, celery

Celeriac entrecôte with carrot cream and saffron endive: soy, sulphites, celery

Roast cockerel with roasted potatoes: celery

Sliced Fassona beef steak with layered potatoes and parsley sauce: milk and dairy products

Pata Negra pork fillet wrapped in cured meat, with chard and mashed potatoes: milk and dairy products, celery

Griddled turbot fillet with braised escarole and crispy herb bread: fish, gluten, milk and dairy products, sulphites

Blueberry tartlet with lemon cream*: gluten (wheat), milk and dairy products, eggs

Exotic fruit meringue*: eggs, milk and dairy products, gluten (wheat)

Tiramisù*: milk, eggs, gluten (wheat)

Gianduia bar with strawberry coulis and Maldon salt (vegan): nuts, gluten, soy

Fruit filled with ice cream: Tree nuts (walnuts), milk and derivatives

All products may contain traces of: Cereals containing Gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame Seeds, Sulphur Dioxide, Molluscs.

*Products marked with an asterisk are frozen at the origin.



SPA OF WONDERS

BAGNI NUOVI BORMIO
GRAND HOTEL

