



Menù dalla cena di venerdì 6 al pranzo di domenica 8 marzo

Entrate

- Sciatt valtellinesi su letto di rucola 10,00
- Millefoglie di bresaola con carasau e mousse di ricotta 11,00
- Crostini di polenta con patè di trota affumicata 12,00

Primi

- Pizzoccheri valtellinesi 13,00
- Calamarata con porcini e salsiccia punta di coltello 14,00
- Riso in cagnone con tartare di gambero rosso 15,00

Secondi

- Involtini di lonza con crotto e bresaola 18,00
- Taroz: patate, fagiolini e formaggio casera 16,00
- Spiedini di capesante e cardoncelli 20,00
- Entrecote di manzo con verze al balsamico 18,00

Contorni

- Polenta taragna 7,00
- Patate rustiche 4,00

Per finire

- Bisciola valtellinese con gelato alla crema 5,00
- Panbiscotto con gelato alla panna, scaglie di frolla, granella di nocciole, cioccolato e/o amarene 7,00

Dragees

- Assaggio di frutta secca e candita rivestita di cioccolato 3,00
- Caffè con frutta secca e candita rivestita di cioccolato 4,50