

MENU NATALE

PREZZO MENÙ COMPLETO € 85,00

(acqua e caffè inclusi)

Benvenuto dello Chef

Polpettina di selvaggina con crema di topinambur.

Antipasti

Rösti di patate nostrane con salmerino della Piscicoltura Malenca,
crema all'uovo di Selva, concentrato di fichi e pepe rosa.
Selezione di salumi de La Fiorida con crema di ricotta e mele.

Primi piatti

Risotto Carnaroli Campo dell'Oste mantecato alle erbe fini e castagne.
Cannelloni al ripieno di pescato del Lago di Como con salsa ai pomodorini gialli.

Secondi piatti

Faraona ruspante laccata alla senape antica
con purè di patate al tartufo della Costiera dei Cech.
Tagliata di manzo alla brace con cavolfiori gratinati al Valtellina Casera DOP.

Dessert

Dolce natalizio
Piccolo panettoncino artigianale

VEGETARIANO

Benvenuto dello Chef

Polpettina vegetariana con crema di topinambur.

Antipasti

Rösti di patate nostrane con falde di peperoni al timo.
Indivia brasata con stracciatella di Bruna Alpina e pesto di olive nere.

Primi piatti

Risotto Carnaroli "Campo del Oste" mantecato alle erbe fini e castagne.
Cannelloni ripieni di ricotta del nostro caseificio e verdure invernali.

Secondi piatti

Filetto di sedano rapa con purè di patate.
Tagliata di seitan alla brace con cavolfiori gratinati al Valtellina Casera DOP.

Dessert

Dolce natalizio
Piccolo panettoncino artigianale

BIMBI

PREZZO COMPLETO € 45,00

Polpettina con crema di topinambur
Ravioli al prosciutto cotto de La Fiorida con panna fresca
Fesa di tacchino con patate al rosmarino
Crème caramel