

MENU SAN SILVESTRO

PREZZO MENÙ COMPLETO € 140,00

(acqua e caffè inclusi)

Entrée

Tartelletta di mais con paté di vitello

Antipasti

Tartare selezionata delle nostre manzette,
crema all'uovo di Selva e pan brioche casereccio.
Porcino gratinato con spinacetti, spuma di patate e grano saraceno soffiato.

Primi

Risotto Carnaroli Campo dell'Oste alla crema di zucca,
tartufo e salsa al Valtellina Casera DOP.
Mezzi paccheri selezione Mancini con bisque di lago allo zafferano
e tartare di trota al pepe rosa.

Secondi piatti

Filetto di vitello marinato al latte, leggermente affumicato
con erbe alpine e purè di zucca.
Salmerino d'acqua corrente Piscicoltura Malenca,
1500 m s.l.m. con ristretto d'uva e consistenze di topinambur

Dessert

Dolce di mezzanotte

VEGETARIANO

Entrée

Tartelletta di mais con ricotta e polline

Antipasti

Porcino gratinato con spinacetti, spuma di patate e grano saraceno soffiato.
Tartare di rapa rossa, misticanza e aceto balsamico.

Primi

Risotto Carnaroli Campo dell'Oste alla crema di zucca
e salsa al Valtellina Casera DOP.
Mezzi paccheri al tartufo invernale della Costiera dei Cech

Secondi piatti

Verza al cartoccio, salsa al burro acido e fagioli cannellini.
Carciofo brasato alle erbe, olive del lago e coulis di pomodoro.

Dessert

Dolce di mezzanotte

BIMBI

PREZZO COMPLETO € 50,00

Prosciutto cotto de La Fiorida.
Pennette al pomodoro e mozzarella filante.
Nodino di vitello con patate al forno e maionese casereccia.
Panna cotta al cioccolato.