

TRA MILANO E CORTINA

LA CUCINA DI MONTAGNA IN INVERNO

Proposto come

menù completo o con scelta di singole portate

Prezzo menù completo € 70,00 (acqua e caffè inclusi)

ANTIPASTO

Mosaico di Salmerino allevato in acqua corrente
da piscicoltura Malenca 1500 mt s.l.m, cavolo rosso marinato
Acqua di mela Bernina® della Valtellina, riso soffiato
€ 19

PRIMO

Cinque cerchi olimpici, raviolo ricotta al Braulio, polvere di bresaola, salsa Valtellina
Casera DOP casello 084 e tartufo della costiera dei Cech
€ 16

SECONDO

Lombata di cervo cacciato in valle fondo ai mirtilli crema di zucca e chips di polenta
con farine Azienda Agricola il Granè
€ 31

DOLCE

Castagne dell' Aziende Agricola "la Motta" panna del caseificio, Gel morbido di anima
grappa barricata meringa croccante
€ 12

Ispirato ai sapori autentici dell'inverno e ai prodotti delle valli alpine della provincia di Sondrio, questo menù racconta una cucina che valorizza la selvaggina, le radici, i formaggi e le farine del territorio. Un percorso gastronomico che esprime il legame profondo tra natura, altitudine e cultura locale, in equilibrio tra tradizione e interpretazione contemporanea.

