

MENU PASQUA

TARIFFA A PERSONA € 95

(acqua e caffè inclusi)

Benvenuto dello Chef

Uovo di quaglia con polenta morbida

Antipasti

Burrata di Bruna Alpina su crema di pomodorini gialli e olio al basilico

Selezione di salumi de La Fiorida

Pate' di selvaggina e bisciola arrostita

Primi piatti

Riso Carnaroli selezione ISOS Campo dell'Oste agli asparagi,

bollicine e scaglie di Valtellina Casera DOP Casello 084

Mezzi paccheri selezione Mancini ai carciofi e tartufo della costiera dei Cech

Secondi piatti

Carrè di vitello da latte glassato al Chiavennasca con verdure di stagione

Capretto del nostro allevamento in guazzetto alle erbe di montagna, con purè di patate

Dessert

Dolcezza pasquale

La nostra colomba artigianale

VEGETARIANO

Benvenuto dello Chef

Uovo di quaglia con polenta morbida

Antipasti

Burrata di Bruna Alpina su crema di pomodorini gialli e olio al basilico

La verza dell'orto cotta al cartoccio, crema di cannellini e laticello

Primi piatti

Riso Carnaroli selezione ISOS Campo dell'Oste agli asparagi

bollicine e scaglie di Valtellina Casera DOP Casello 084

Mezzi paccheri selezione Mancini ai carciofi e tartufo della costiera dei Cech

Secondi piatti

Carciofo fritto con salsa bernese

Torta Pasqualina su crema di latteria

Dessert

Dolcezza pasquale

La nostra colomba artigianale

DALLA CANTINA A SCELTA

Metodo Classico Brut Rosé - Rainoldi

Sassella Le Tense Valtellina Superiore D.O.C.G. - Caven

BIMBI

TARIFFA A BAMBINO € 45

Pepite di pollo con maionese di uovo di Selva

Crespelle al prosciutto e Scimudin

Hamburger di carni selezionate e purè di patate

Zuppetta piccoli frutti con gelato al latte

VISITA GUIDATA

Ore 10.30 e ore 16.00 tutti in fattoria alla scoperta dell'azienda e mungitura della capretta

Durata: un'ora e 30 minuti circa, da 0 a 3 anni compiuti: free - dai 4 anni compiuti: 12,00 €/persona.

Per gli ospiti dell'hotel la visita è gratuita

MINI CLUB Ore 12.00/16.00 mini club per i piccoli ospiti dai 4 anni

Ore 17.30/19.30 il mini club di Pasqua con i laboratori e i lavoretti

Ref. Laura Mazzoni +39 345 2987679 - didattica@lafiorida.com