



Proposta 1

Euro 50,00 (iva 10% inclusa)

(vino escluso)

Antipasto

Piccola tartare di manzo con gocce di aceto balsamico

I Primi

Risotto mantecato con julienne di Bresaola e Sassella

Secondo Piatto

Controfiletto di manzo
Patate al forno

I formaggi stagionati con il miele

Dolce

Bavarese dello chef pasticciere

Caffè e acqua

Executive chef Gianni Tarabini

Pasty chef Franco Aliberti

Vino:

Il nostro sommelier sarà lieto di consigliare l'abbinamento migliore, scegliendo dalla nostra selezione di vini valtellini

La Fiorida, filiera corta autentica!

Una realtà unica in Europa, dove ogni giorno il latte delle nostre mucche e le carni vengono lavorate e trasformate nei buoni prodotti che proponiamo ai nostri ospiti.

Produttore certificato dal consorzio DOP Bitto e Casera Valtellina (n. casello 084)



Proposta 2

Euro 48,00 (iva 10% inclusa)
(vino escluso)

Antipasto

Piccolo Scimudin alla piastra su letto di insalatina dell'orto

I Primi

Ravioli con Fiordicotto e ricotta alla panna del nostro caseificio

Secondo Piatto

Nocetta di vitello al "Chiavennasca"

I formaggi stagionati con il miele

Dolce

Nettare di mirtilli

Caffè e acqua

Executive chef Gianni Tarabini

Pasty chef Franco Aliberti

Vino:

Il nostro sommelier sarà lieto di consigliare l'abbinamento migliore, scegliendo dalla nostra cantina di soli vini valtellinesi

La Fiorida, filiera corta autentica!

Una realtà unica in Europa, dove ogni giorno il latte delle nostre mucche e le carni vengono lavorate e trasformate nei buoni prodotti che proponiamo ai nostri ospiti.

Produttore certificato dal consorzio DOP Bitto e Casera Valtellina (n. casello 084)



Proposta 3

Euro 45,00 (iva 10% inclusa)
(vino escluso)

Antipasto

Selezione di salumi de La Fiorida

Il Primo

Pizzoccheri Valtellinesi scarrellati a mano

Secondo Piatto

Lombo di maialetto cotto lento
Giardinetto di verdure di stagione

I formaggi stagionati con il miele

Dolce

Tortino di mele con gelato vaniglia

Caffè e acqua

Executive chef Gianni Tarabini

Pasty chef Franco Aliberti

Vino:

Il nostro sommelier sarà lieto di consigliare l'abbinamento migliore, scegliendo dalla nostra cantina di soli vini valtellinesi

La Fiorida, filiera corta autentica!

Una realtà unica in Europa, dove ogni giorno il latte delle nostre mucche e le carni vengono lavorate e trasformate nei buoni prodotti che proponiamo ai nostri ospiti.

Produttore certificato dal consorzio DOP Bitto e Casera Valtellina (n. casello 084)