

**LO CHEF PROPONE...**

# Menù a km0

Antipasto della nostra terra  
con una selezione di salumi  
e latticini freschi

Taroz con patate e fagiolini

Pizzoccheri valtellinesi scarrellati a mano  
e profumati alle erbe di Sacco

Specialità di carne  
accompagnata da polenta

Dessert curato dalle mani  
dello chef pasticciere

Acqua, caffè e vino  
(1 bottiglia ogni 4 persone)

## Riserva il tuo pranzo

<b>adulti</b>	<b>37,00 €</b>
<b>ragazzi 6-12 anni</b>	<b>18,00 €</b>
<b>bambini fino a 5 anni</b>	<b>10,00 €</b>

**Alla DOMENICA**  
**2 visite guidate**  
**all'allevamento!**  
**ore 11,00 e ore 15,00**

*Ti aspettiamo a pranzo,  
tutte le domeniche per scoprire la più  
autentica tradizione valtellinese,  
ti delizieremo con un menù composto  
da materie prime tutte provenienti  
dalla nostra filiera, appunto a km0*

**Sesantanöf metri  
tra mì vaca e tì client.**

*(69 metri è la distanza  
che ogni giorno percorre  
il mio latte per raggiungerci)*



Seguici su



#LaFlorida

**la Fiorida**  
AZIENDA AGRITURISTICA

Società Agricola Azienda Agrituristica Valtellina  
23016 Mantello (SO) - Via Lungo Adda, 12 - Tel. 0342 680846  
www.laflorida.com - e-mail: info@laflorida.com

*...usi il navigatore satellitare? Imposta: Mantello, via Carlaccio*