

Santo Natale 2019

Menù

Benvenuto dello Chef

Crema di patate affumicate con polpettina di selvaggina

Antipasto

Carciofo brasato con Scimudin fondente

Selezione di salumi de La Fiorida con chisciò della tradizione

Primo piatto

Riso Campo dell'Oste mantecato al Valtellina Casera DOP, salsicetta e fagioli neri

Ravioli di trota della Val Masino, pomodorini confit e maggiorana

Secondo piatto

Tacchinella della fattoria con riduzione al "Chiavennasca" e sformatino di verdure di stagione

Filetto di manzetta alle erbe fini accompagnato da patate al forno

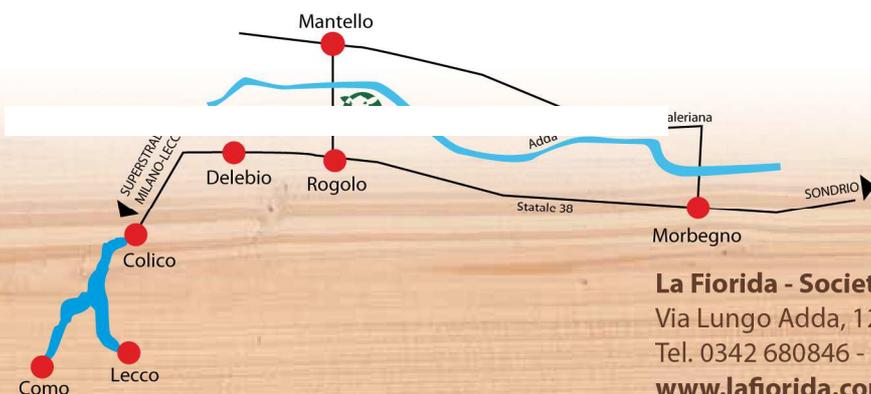
Dessert

Dolce natalizio

Piccolo panettone artigianale

PREZZO A PERSONA EURO 59,00

-acqua, caffè e Rosso di Valtellina DOC Satiro inclusi



Menù Vegetariano

Benvenuto dello Chef

Crema di patate affumicate con uovo barzotto

Antipasto

Carciofo brasato con Scimudin fondente

Insalatina invernale con chisciöi della tradizione

Primo piatto

Riso Campo dell'Oste mantecato al Valtellina Casera DOP e fagioli neri

Ravioli di ricotta, pomodorini confit e maggiorana

Secondo piatto

Gran bollito di verdure con salsine sfiziose

Hamburger di rapa rossa

Dessert

Dolce natalizio

Piccolo panettone artigianale

PREZZO A PERSONA EURO 59,00

-acqua, caffè e Rosso di Valtellina DOC inclusi

Menù bimbi

Antipasto

Tocchetti di pollo fritto

Primo piatto

Ravioli Fiordicotto de La Fiorida con la nostra panna

Secondo piatto

Fettina di vitello impanata con patate al forno

Dessert

Crene caramel

PREZZO A PERSONA EURO 30,00

-acqua, succhi di frutta inclusi-

Ore 11.00 tutti in fattoria per la visita guidata!
Dalle 13.00 alle 17.00 divertiamoci tutti insieme al mini club **"La Mariolina"**

- dalle 13.00 alle 14.30: Gioco libero
- Dalle 14.30 alle 15.00: 1,2,3..stella!
- Dalle 15.00 alle 15.30: Percorso ostacoli
- Dalle 15.30 alle 16.30: Il Truccabimbi
- Dalle 16.30 alle 17.00: Le belle statue a ritmo di musica

