

# 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*

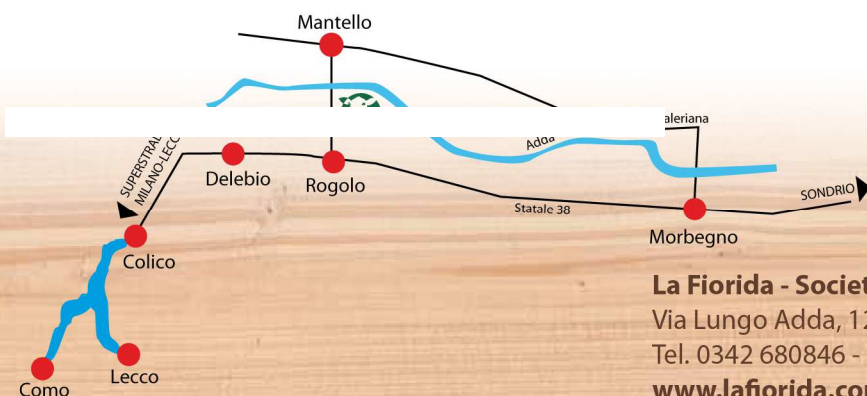
### Dessert

*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

