

SAN SILVESTRO 2019

Menù

Benvenuto dello Chef

*Stracciatella di pura Bruna, acciuga del Mar Cantabrico
e pomodorini Confit*

Antipasto

Carpaccio di gambero rosso di Mazara, insalata di finocchi e melograno

Insalatina invernale, rollè di quaglia, mele di Valtellina e pinoli

Primo piatto

Ravioli al cuore di astice al fondo di crostacei e pomodorini

Risotto carnaroli selezione Campo dell'Oste ai carciofi e tartufo nero

Secondo piatto

Bianco di rombo pescato all'amo, guazzetto di vongole veraci e stimmi di zafferano retico.

Filetto di torello allevato in fattoria, scalogno fondente e patate al rosmarino

Dessert

Lingotto di ananas e cioccolato bruciato



...Dopo le 24...

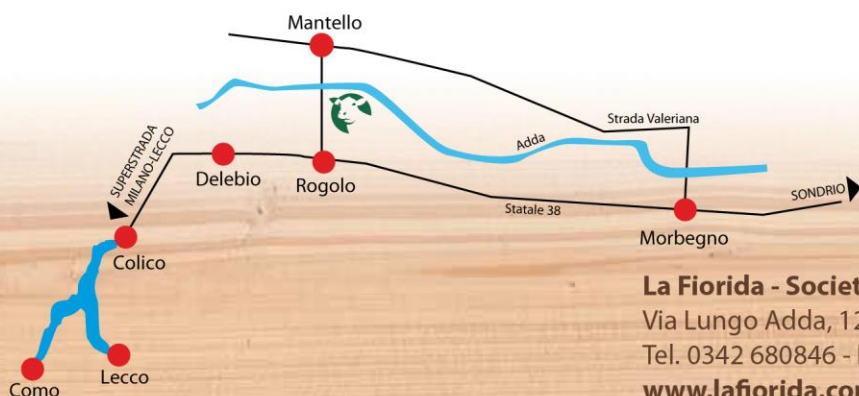
Zampone e lenticchie

Torrone, frutta secca e croccante alle mandorle

Prezzo a persona euro 98,00 - Acqua , caffè e bollicine del brindisi inclusi

Vino e distillati esclusi

Intrattenimento musicale



La Fiorida - Società Agricola Azienda Agrituristiche Valtellina

Via Lungo Adda, 12 - 23016 Mantello (SO) - Italy

Tel. 0342 680846 - Fax 0342 681310 - P.IVA: 00769600149

www.lafiorida.com - e-mail: info@lafiorida.com

Menù Vegetariano

Benvenuto dello Chef

Ristretto di carciofi, pomodorini confit e olio del Lago di Como

Antipasto

Tartar di barbabietola, capperi e crema al rafano

Crema di zucca, tobinambur croccante, punte di asparagi e semi di sesamo

Primo piatto

Risotto carnaroli selezione Campo dell'Oste ai carciofi e tartufo nero

Ravioli di ricotta alla crema di porcini

Secondo piatto

Filetto di sedano rapa, scalogno fondente e patate

Sformatino di cavolfiore su crema di Valtellina Casera DOP

Dessert

Lingotto di ananas e cioccolato bruciato

Prezzo a persona euro 98,00 - Acqua , caffè e bollicine del brindisi inclusi

Menù bimbi

Succo di frutta analcolico

Benvenuto dello Chef

Stracciatella di pura Brunae pomodorini Confit

Antipasto

Il nostro cotto con patatine chips

Primo piatto

Pennette selezione Felicetti alla panna del nostro caseificio

Secondo piatto

Cotoletta di tacchino con carote al burro

Dessert

Bonnet al cioccolato

PREZZO A PERSONA EURO 40,00

-acqua, succhi di frutta inclusi-

Servizio miniclub dalle 19.00 alle 01.00 (dai 4 ai 10 anni)

