

Menu di Natale

BENVENUTO DELLO CHEF

Mini hamburger di carni selezionate,
senape antica, cipolle caramellate

ANTIPASTO

Spuma di patate con Uovo di Selva
cotto a 64°, croccanti di carciofo

Selezione di salumi de La Fiorida,
focaccia con burratina da latte di pura
bruna

PRIMI PIATTI

Riso Campo dell'Oste ai pistilli di
zafferano del versante retico e funghi
porcini della Val Gerola

Gnocchetti di patate al ragù di pesci
di lago, bottarga, pomodorini confit e
pesto di basilico

SECONDI PIATTI

Tacchinella della fattoria con riduzione
di balsamico e sformatino alla zucca

Controfiletto di manzetta
alla riduzione di "Chiavennasca"
accompagnato da patate al rosmarino

DESSERT

Dolce natalizio
Piccolo panettone artigianale
Caffè

DALLA CANTINA
Rosso di Valtellina DOC
Satiro Pietro Nera

PREZZO A PERSONA € 70,00

Menu Bimbi

ANTIPASTO

Fiordicotto de La Fiorida

PRIMO PIATTO

Gnocchetti di patate
al pomodoro

SECONDO PIATTO

Cotoletta di tacchino
con patate al forno

DESSERT

Gelato de La Fiorida
al fiordilatte e cioccolato

Acqua, succhi di frutta

PREZZO A PERSONA € 40,00

**Ore 10.00 e ore 11.00
tutti in fattoria
per la visita guidata!
(€ 4,00 A PERSONA)**

È richiesta la prenotazione.
Laura 345 2987679



**BUON
Natale!**

Menu vegetariano

BENVENUTO DELLO CHEF
Mini hamburger di rapa rossa,
senape e cipolla caramellata

ANTIPASTO

Spuma di patate con Uovo di Selva
cotto a 64°, polvere di funghi

Carciofi in brodetto, prezzemolo
e olio del Lago

PRIMO PIATTO

Riso Campo dell'Oste ai pistilli
di zafferano del versante retico e
funghi porcini

Gnocchetti di patate, pomodorini
confit e pesto di basilico

SECONDI PIATTI

Crema di Erborinato, noci
e sformatino alla zucca

Focaccia con pomodoro
e verdure di stagione

DESSERT

Dolce natalizio
Piccolo panettone artigianale

Caffè

DALLA CANTINA

Rosso di Valtellina DOC
Satiro Pietro Nera

PREZZO A PERSONA € 70,00

Menu vegano

BENVENUTO DELLO CHEF
Mini hamburger di rapa rossa,
senape e cipolla caramellata

ANTIPASTO

Spuma di patate con funghetti in
oliocottura, spuma di patate

Carciofi in brodetto, prezzemolo
e olio del Lago

PRIMO PIATTO

Riso Campo dell'Oste ai pistilli di
zafferano del versante retico e
funghi porcini

Gnocchetti di patate, pomodorini
confit e pesto di basilico

SECONDI PIATTI

Crema di peperoni arrostiti
e sformatino alla zucca

Focaccia con pomodoro
e verdure di stagione

DESSERT

Dolce natalizio
Piccolo panettone artigianale

Caffè



BUON
Natale!