

Menu di San Silvestro

BENVENUTO DELLO CHEF

Tartare di manzetta del nostro allevamento
con straciatella di pura bruna
e polvere di Missultin del Lario

ANTIPASTO

Cruditè del nostro lago e il suo caviale con
emulsione al lemongrass

Uovo di selva cotto a 64° con crema
di cavolfiori e spuma di latteria
e tartufo invernale del versante retico

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli selezione campo dell'Oste
mantecato ai carciofi e bottarga del lago

Ravioli patate e porri al burro affumicato
e salvia croccante

SECONDI PIATTI

Trota marinata della Val Masino
con radicchio tardivo

Filetto di manzetta del nostro allevamento
al vino rosso e uva con patate al rosmarino
e carote fondenti

DESSERT

Dolce di fine anno

PREZZO A PERSONA € 119,00

Menu Bimbi

ANTIPASTO

Cannelloni di prosciutto cotto
e ricotta del nostro caseificio

PRIMO PIATTO

Gnocchetti di patate panna
e piselli

SECONDO PIATTO

Cotoletta di vitello
con patate al forno

DESSERT

Creme caramel

Acqua e succo di frutta

PREZZO A PERSONA € 50,00



BUON
2023

Menu di San Silvestro Vegetariano

BENVENUTO DELLO CHEF
Stracciatella di pura bruna

ANTIPASTO

Tartare di bietola rossa

Uovo di selva cotto a 64° con crema di cavolfiori
e spuma di lattaria e tartufo invernale
del versante retico

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli selezione campo dell'Oste
mantecato ai carciofi

Ravioli patate e porri al burro affumicato
e salvia croccante

SECONDI PIATTI

Filetto di sedano rapa, la sua riduzione
e spinacetti saltati

Polenta morbida con carciofi in umido

DESSERT

Dolce di fine anno

PREZZO A PERSONA € 119,00



**BUON
2023**