

Menu di Natale

BENVENUTO DELLO CHEF

Polpettina di cervo con polenta morbida

ANTIPASTO

Vellutata di cipolle, Scimudin fondente
e tartufo della costiera dei Cech



Selezione di salumi de La Fiorida
con *burratina* di pura bruna

PRIMI PIATTI

Risotto campo dell'Oste ai pistilli di zafferano
e ragù bianco di coniglio di fattoria



Ravioli alla zucca, *burro* de La Fiorida,
salvia e amaretti

SECONDI PIATTI

Faraona ruspante alla senape antica



Controfiletto di manzo del nostro
allevamento con patate al rosmarino
e finocchi al burro

DESSERT

Dolce natalizio
Piccolo panettone artigianale

DALLA CANTINA

Rosso di Valtellina DOC
Satiro Pietro Nera

PREZZO A PERSONA € 85,00



prodotti direttamente dalla fattoria

Menu Bimbi

ANTIPASTO

Polpettine
su polenta morbida

PRIMO PIATTO

Gnocchetti di patate
al pomodoro

SECONDO PIATTO

Paillard di tacchino
con patate al forno

DESSERT

Crema caramel

Acqua e succo di frutta

PREZZO A PERSONA € 45,00

**Ore 10.30
tutti in fattoria
per la visita guidata!**

(€10.00 A PERSONA)
È richiesta la prenotazione.
Laura 345 2987679

BUON
Natale!

Menu Vegetariano

BENVENUTO DELLO CHEF

Polpettine vegetariane su polenta morbida

ANTIPASTO



Vellutata di cipolle, *Scimudin* fondente e tartufo della costiera dei Cech



Julien di melanzane grigliate con *burratina* di pura bruna

PRIMI PIATTI

Risotto campo dell'Oste ai pistilli di zafferano e ragù bianco di verdure



Ravioli alla zucca, *burro* de La Fiorida, salvia e amaretti

SECONDI PIATTI



Radicchio tardivo, *erborinato*, pinoli con carciofo fritto

DESSERT

Dolce natalizio
Piccolo panettone artigianale

DALLA CANTINA

Rosso di Valtellina DOC
Satiro Pietro Nera

PREZZO A PERSONA € 85,00



prodotti direttamente dalla fattoria



BUON
Natale!