

Menu di Pasqua

ENTREE



Capriccio del diavolo e mostarda di cipolle

ANTIPASTO

Crema di cavolfiori, uovo di Selva cotto a 64°C e caviale di trota



I salumi de La Fiorida
con tortino di taroz Valtellinese

PRIMI PIATTI

Risotto carnaroli Campo dell'Oste mantecato ai carciofi e spuma al tartufo della Costiera dei Cech



Manfrigola della tradizione su fonduta di *latteria*

SECONDI PIATTI



Lombata di *vitello* in pan brioche alla chiavennasca



Capretto in guazzetto alle erbe profumate dell'orto aromatico. Verdure di stagione, barba dei frati e patate al rosmarino

DESSERT

Dolcezza pasquale
La nostra Colomba artigianale

DALLA CANTINA

Brut Metodo Classico Cuvée
Carlo Negri - Nino Negri

PREZZO A PERSONA € 90,00



prodotti direttamente dalla fattoria

Menu Bimbi

ANTIPASTO

Ricotta de La Fiorida e miele millefiori di montagna

PRIMO PIATTO

Rigatoni gratinati e mozzarella filante

SECONDO PIATTO

Scaloppine con patate croccanti

DESSERT

Il nostro gelato fior di latte con cioccolato fondente

Acqua e succo di frutta

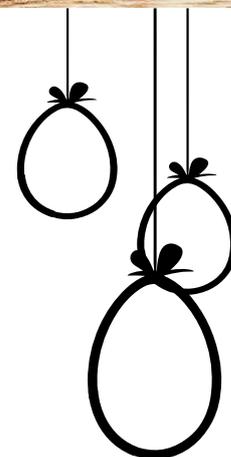
PREZZO A PERSONA € 45,00

Ore 10.30 tutti in fattoria per la visita guidata!

(€10.00 A PERSONA) Richiesta la prenotazione a Laura 345 2987679



**BUONA
Pasqua!**



Menu Vegetariano



ENTREE

Capriccio del diavolo e mostarda di cipolle

ANTIPASTO

Crema di cavolfiori, uovo di Selva cotto a 64°C

Tortino di taroz Valtellinesi

PRIMI PIATTI

Risotto carnaroli Campo dell'Oste mantecato ai carciofi e spuma al tartufo della Costiera dei Cech



Manfrigola della tradizione su fonduta di *latteria*

SECONDI PIATTI

Misticanza di verdure spadellate

Aspic di verdure di stagione

DESSERT

Dolcezza pasquale
La nostra Colomba artigianale

DALLA CANTINA

Brut Metodo Classico Cuvée
Carlo Negri - Nino Negri

PREZZO A PERSONA € 90,00



**BUONA
Pasqua!**



prodotti direttamente dalla fattoria