

Menu di Natale

BENVENUTO DELLO CHEF

Creme Caramel all'Uovo di Selva con mostarda di pere e cotenna soffiata

ANTIPASTO

Balik di trota della Valmalenco con guazzetto agli agrumi,
le sue uova e dressing al finocchietto selvatico

Selezione di salumi de La Fiorida con capriccio del diavolo e miele

PRIMI PIATTI

Risotto campo dell'Oste ai funghi porcini della Val Gerola e castagne affumicate

Paccheri selezione Mancini ai carciofi con tartufo invernale e ricotta stagionata

SECONDI PIATTI

Faraona ruspante marinata alla birra e pepe rosa con purè di patate

Filetto di manzo del nostro allevamento al vino rosso
con giardinetto di verdure di stagione

DESSERT

Dolce natalizio - Piccolo panettone artigianale

DALLA CANTINA

Rosso di Valtellina DOC

PREZZO A PERSONA € 85,00

Menu Bimbi

ANTIPASTO

Creme Caramel all'Uovo di Selva

PRIMO PIATTO

Maccheroncini alla panna e prosciutto

SECONDO PIATTO

Coscette di pollo con purè di patate

DESSERT

Zuppetta di mirtilli con gelato al latte

Acqua e succo di frutta

PREZZO A PERSONA € 45,00



Menu Vegetariano

BENVENUTO DELLO CHEF

Crema Caramel all'Uovo di Selva con mostarda di pere

ANTIPASTO

Strudel di Taroz Valtellinese

Carpaccio di rapa rossa con arance e caprino

PRIMI PIATTI

Risotto campo dell'Oste ai funghi porcini della Val Gerola e castagne affumicate

Paccheri selezione Mancini ai carciofi con tartufo invernale e ricotta stagionata

SECONDI PIATTI

Carciofo al vapore in salsa verde

Spiedino di verdure alla griglia con crema di lenticchie

DESSERT

Dolce natalizio - Piccolo panettone artigianale

DALLA CANTINA

Rosso di Valtellina DOC

PREZZO A PERSONA € 85,00

Ore 10.30 tutti in fattoria per la visita guidata! € 12.00 A PERSONA.

È richiesta la prenotazione. Laura 345 2987679

BUON *Natale*