

MENU PRIMAVERA ESTATE

ANTIPASTI
Polenta Uncia
Bresaola di Morbegno
Sciatt della Valtellina
Salame nostrano
Cuore di carciofo
Insalata di nervetti con cipolle rosse
Bocconcini di formaggio

PRIMI PIATTI Risotto con asparagi e crescenza

Penne alla moda dello Chef

SECONDI PIATTI

Noce di vitello cotto a bassa temperatura

con salsa speck e zucchine

Roast-beef all'inglese con patate al forno

DESSERT
Torta di pasticceria con calice di Moscato

Caffè alla fiamma

€56,00 per persona Bevande e vini inclusi