

MENU AUTUNNO INVERNO

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 alla milanese con luganega

Penne alla Valtellinese (formaggio casera, bresaola e funghi)

SECONDI PIATTI

Noce di vitello cotto a bassa temperatura con salsa ai funghi

Stino con patate al forno

DESSERT
Torta di pasticceria con calice di Moscato

Caffè alla fiamma

€56,00 per persona Bevande e vini inclusi