

PROPOSTE DI MENU
Cene Aziendali

ANTIPASTO RUSTICO
Bresaola di cervo
Speck d'anatra prosc. cinghiale
Lardo di Colonnata
Cacciatori d'asino
Cotechino con lenti

BACETTI DELLO CHEF
PENNETTE AI CARCIOFI
AGNOLOTTI DI CARNE ALLE NOCI

COSCIOTTO DI MAIALINO DA LATTE
ALLE CASTAGNE
COSTOLETTE D'AGNELLO SCOTTADITO
Patate rosmarino e verdure

TORTINO AL CIOCCOLATO
Gelato vaniglia e cannella
Chantilly alla menta

Caffè

Vino Rosso : CHIANTI LEONARDO

€ 38,00

MENU CENE AZIENDALI

SLINZEGA con trucioli di Casera
BRESAOLA MARINATA olio limone
INVOLTINO CARNE SECCA al caprino
Sciatt con cicorino di Ponte

TAGLIATELLE RUSTICHE AI PORCINI

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA

STINCO DI Vitello con Funghi
TAGLIATA di Angus alle erbe di montagna
Patate al rosmarino

Verdure stufate

SORBETTO MELA VERDE

PANETTONE E PANDORO

Caffè

VINO ROSSO VALTELLINA

MOSCATO NATURALE

€ 36,00

SAN DANIELE

mousse di fegato d'oca

SALMONE AFFUMICATO

COCTAIL DI GAMBERETTI

CAPPESANTE GRATINAT

FUSILLI SCAMPI E ZUCCHINE

SFOGLIATINA ai Carciofi

LOMBATA VITELLO crema tartufata
INFRACOSTE DI BUE ALLA BRACE

Patate fritte

Verdure gratinate

TORTINO DI MELE

salsa vaniglia

Caffè

VINO BIANCO:FALANGHINA

VINO ROSSO :CHIANTI

€ 40,00