



# Santo Natale 2020

## Menu

### Benvenuto dello Chef

Mini hamburger di carni selezionate,  
senape antica, cipolle caramellate

### Antipasto

Spuma di patate con Uovo di Selva cotto a 64°,  
croccanti di carciofo

Selezione di salumi de La Fiorida,  
focaccia con burratina da latte di pura bruna

### Primi piatti

Riso Campo dell'Oste ai pistilli di zafferano  
del versante retico e funghi porcini della Val Gerola

Gnocchetti di patate al ragù di pesci di lago, bottarga,  
pomodorini confit e pesto di basilico

### Secondi piatti

Tacchinella della fattoria con riduzione  
di balsamico e sformatino alla zucca

Controfiletto di manzetta  
alla riduzione di "Chiavennasca"  
accompagnato da patate al rosmarino

### Dessert

Dolce natalizio  
Piccolo panettone artigianale

Caffè

dalla Cantina

Rosso di Valtellina DOC Satiro Pietro Nera

**PREZZO A PERSONA € 65,00**

## Menu Bimbi

### Antipasto

Fiordicotto de La Fiorida

### Primo piatto

Gnocchetti di patate al pomodoro

### Secondo piatto

Cotoletta di tacchino con patate al forno

### Dessert

Gelato de La Fiorida  
al fiordilatte e cioccolato

*acqua, succhi di frutta*

**PREZZO A PERSONA € 35,00**

Ore 10.00 e ore 11.00  
tutti in fattoria  
per la visita guidata!  
(€ 3,50 a persona)

E' richiesta  
la prenotazione.  
Laura 345 2987679





# Santo Natale 2020

## Menu vegetariano

### Benvenuto dello Chef

Mini hamburger di rapa rossa,  
senape e cipolla caramellata

### Antipasto

Spuma di patate con Uovo di Selva cotto a 64°,  
polvere di funghi

Carciofi in brodetto, prezzemolo  
e olio del Lago

### Primo piatto

Riso Campo dell'Oste ai pistilli di zafferano  
del versante retico e funghi porcini

Gnocchetti di patate, pomodorini confit  
e pesto di basilico

### Secondi piatti

Crema di Erborinato, noci  
e sformatino alla zucca

Focaccia con pomodoro  
e verdure di stagione

### Dessert

Dolce natalizio  
Piccolo panettone artigianale

Caffè

*dalla Cantina*

*Rosso di Valtellina DOC Satiro Pietro Nera*

**PREZZO A PERSONA € 59,00**

## Menu vegano

### Benvenuto dello Chef

Mini hamburger di rapa rossa,  
senape e cipolla caramellata

### Antipasto

Spuma di patate con funghetti in oliocottura,  
spuma di patate

Carciofi in brodetto, prezzemolo  
e olio del Lago

### Primo piatto

Riso Campo dell'Oste ai pistilli di zafferano  
del versante retico e funghi porcini

Gnocchetti di patate, pomodorini confit  
e pesto di basilico

### Secondi piatti

Crema di peperoni arrostiti  
e sformatino alla zucca

Focaccia con pomodoro  
e verdure di stagione

### Dessert

Dolce natalizio  
Piccolo panettone artigianale

Caffè

