



Menu di San Silvestro

BENVENUTO DELLO CHEF

Tarte tatin salata alla trota marinata della Valmalenco e le sue uova

ANTIPASTO

Tartare di cervo con nocciole tostate, burro al ginepro e pan brioche

Crema di castagne affumicate nell'agree con riduzione
al mosto e uovo di Selva cotto a 64°C

PRIMI PIATTI

Riso Carnaroli selezione Campo dell'Oste con pistilli di zafferano
e ragù di lenticchie rosse di montagna

Mezzi paccheri pastificio Mancini al pescato del Lago e ricotta affumicata

SECONDI PIATTI

Filetto di vitello da latte gratinato alle erbe alpine e purè di zucca

Lucioperca del Lago di Como allo zenzero e agrumi con spinacetti invernali

DESSERT

Dolce di Mezzanotte

PREZZO A PERSONA € 140,00



BUON | 2025

Menu Vegetariano

BENVENUTO DELLO CHEF

Tarte tatin salata alla ricotta e polline

ANTIPASTO

Tartare di pomodori secchi e capperi

Crema di castagne affumicate nell'agree
con riduzione al mosto e uovo di Selva cotto a 64°C

PRIMI PIATTI

Riso Carnaroli selezione Campo dell'Oste con pistilli di zafferano
e ragù di lenticchie rosse di montagna

Mezzi paccheri pastificio Mancini al tartufo della Costiera dei Cech e ricotta affumicata

SECONDI PIATTI

Polpettone di patate al cuore di Bitto DOP su crema di melanzane

Tortino di polenta con funghi e Scimudin fondente

DESSERT

Dolce di Mezzanotte

PREZZO A PERSONA € 140,00



Menu Bimbi

ANTIPASTO

Bresaola con "Alpina" la mozzarella de La Fiorida

PRIMO PIATTO

Risotto giallo allo zafferano

SECONDO PIATTO

Scaloppine al vino bianco con patate

DESSERT

Creme caramel

Acqua e succo di frutta

PREZZO A PERSONA € 50,00