



# 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**

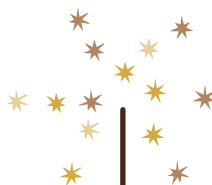
Filetto di vitello da latte gratinato alle erbe alpine e purè di zucca

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**