

Menu di Pasqua

BENVENUTO DELLO CHEF

Uovo soufflé

ANTIPASTO

Tartare di salmerino della Piscicoltura Malenca con le sue uova,
estratto di sedano e mela IGP Valtellina

I salumi de La Fiorida con burrata di pura Bruna

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli "Campo dell'Oste" ai pistilli di zafferano, servito con fondo di vitello

Lasagne verdi agli agretti con ragù di pesce di lago su fonduta di Scimudin

SECONDI PIATTI

Controfiletto di manzo alla senape antica,
accompagnato da erbe e carote al balsamico

Capretto del nostro allevamento in guazzetto alle erbe di montagna,
con purè di patate

DESSERT

Dolcezza pasquale
La nostra colomba artigianale

DALLA CANTINA A SCELTA

Metodo Classico Brut Rosé - Rainoldi
SASSELLA RISERVA LA PRIORA D.O.C.G. - Caven

PREZZO A PERSONA € 95,00

Menu Bimbi

ANTIPASTO

Il cotto artigianale de La Fiorida con crema di latte

PRIMO PIATTO

Gnocchetti di patate alla crema di erborinato

SECONDO PIATTO

Paillard alla griglia con purè di patate

DESSERT

Budino al cioccolato
Acqua e succo di frutta

PREZZO A PERSONA € 45,00

ore 10.30 e 15.30 tutti in fattoria per la visita guidata! € 12.00 a persona.
È richiesta la prenotazione. Laura 345 2987679

BUONA
Pasqua

Menu Vegetariano

BENVENUTO DELLO CHEF

Uovo soufflé

ANTIPASTO

Tartare di sedano rapa con estratto di sedano e mela IGP Valtellina
Crema di asparagi con burrata di pura Bruna

PRIMI PIATTI

Risotto Carnaroli "Campo dell'Oste" ai pistilli di zafferano
Lasagne verdi agli agretti con ragù di verdure

SECONDI PIATTI

Cavolfiore alla griglia con crema all'erborinato
Millefoglie di carote con guazzetto di erbe

DESSERT

Dolcezza pasquale
La nostra colomba artigianale

DALLA CANTINA A SCELTA

Metodo Classico Brut Rosé - Rainoldi
SASSELLA RISERVA LA PRIORA D.O.C.G. - Caven

PREZZO A PERSONA € 95,00

ore 10.30 e 15.30 tutti in fattoria per la visita guidata! € 12.00 a persona.
È richiesta la prenotazione. Laura 345 2987679