

# Brunch

## ogni pacchetto include

Caffè/cappuccino e brioches

Spremuta fresca di arancia

Yogurt artigianale e muesli  
biologico

Miele km0, marmellate artigianali

Tè, infusi, cioccolata calda

## scegli l'opzione che ti attira di più

### BUONGUSTAIO

**4**  
PIATTI A SCELTA  
+  
1 DOLCE

OPPURE

**5**  
PIATTI A SCELTA  
SENZA DOLCE

**55 €**

Minimo 8 persone

### PERSONAL CHEF

**3**  
PIATTI A SCELTA  
+  
1 DOLCE

OPPURE

**4**  
PIATTI A SCELTA  
SENZA DOLCE

**45 €**

Minimo 10 persone

### LIGHT

**2**  
PIATTI A SCELTA  
+  
1 DOLCE

OPPURE

**3**  
PIATTI A SCELTA  
SENZA DOLCE

**35 €**

Minimo 12 persone

# Brunch

## piatti a scelta

### INSALATE

 Su richiesta, le insalate sono disponibili anche in versione vegetariana.

#### Caesar salad

romana, uova di quaglie, pollo, crostini, pancetta, parmigiano reggiano, salsa Cesare Cardini

#### Insalata alla nizzarda

tonno, acciughe e tanti altri ingredienti accuratamente selezionati.

### UOVA

#### Uova mimosa

Salsa rosa

#### Frittata "nature"

Oppure speck e scaglie di grana

### I NOSTRI FAMOSI TAGLIERI

**Tagliere di salumi** artigianali del nostro macellaio e sott' aceti

### DAL MONDO

#### Feta greca DOP

in pasta fillo, zucchine grigliate, miele

#### Salmone alla parigina

macedonia di verdure in salsa verde e condimenti

### PRIMI


#### Jacket potatoes

vegetariane e non

#### Riso saltato

alla cantonese

#### Lasagna

 Al ragù o **vegetariana**

#### Melanzane

alla parmigiana

#### Insalata di pollo

Al curry, cocco, verdure e frutta

#### Insalata caprese

mix di pomodori, basilico, origano e mozzarella di bufala

#### Tortilla di patate

e cipolla (o senza cipolla)

#### Uova strapazzate

con salmone affumicato

#### Tagliere di formaggi

delle aziende agricole della Bassa Valtellina (mucca e capra) & chutney del sentiero

#### Tzatziki

cetrioli, menta, pistacchi

#### Hummus di ceci

alla mediterranea

#### Mini poke

 **vegetariano**

#### Mac & cheese

valtellinese

#### Crespelle

radicchio, funghi e prosciutto

#### Insalata di pasta

pomodorini al forno e trota affumicata

#### Insalata pesce grigliato

kiwi, ananas, avocado

#### Mini quiche

 **vegetariane** o Lorraine

#### Maccheroni

ragù di chili con carne guacamole e panna acida

#### La mia lasagna indecente

ispirato dallo street food 100% manzo, doppio ragù

#### Gnocchi di patate

Salsa 3 formaggi, bacon/noci/basilico

\*I piatti possono cambiare o evolversi in base allo chef e alla reperibilità dei prodotti.

## *Brunch*

### **CARNE**

**Nuggets di pollo**  
salsa BBQ

**Hamburger**  
100% manzo

**Polpette di manzo**  
in salsa di pomodoro

### **GLI SPECIALI**

**Salamelle**  
alla wellington

**Crocchette**  
di patate rosse e merluzzo  
salsa gamberetti

**Mondeghili milanesi**  
Pollo, maiale, manzo

**Pollo & arachidi**  
spiedino di pollo grigliato  
salsa satay alle arachidi

**Chisciöi**  
ai formaggi Valtellinesi

**Parmentier**  
di patate e manzo al gratin

**Manzo**  
il famoso Tzigoiner sullo  
spiedino in abete con  
manzo marinato alle erbe e  
pancetta

**Cervelas al forno**  
con gruviera e pancetta

**Croque-Monsieur**  
Il toast "Goloso"

---

## *dolci*

**Brownie al cioccolato**  
con panna montata

**Cheesecake senza cottura**  
coulis di frutti di bosco

**Pancake**  
con sciroppo d'acero  
e panna montata

**Torta di carota**  
crema di mascarpone

**Tartara di ananas**  
al maraschino

**Insalata di frutta**  
menta e zenzero

**Mousse al cioccolato bianco**  
coulis di maracuja

**Tirami-sù al limone**  
snack di pistacchi  
e brutti ma buoni

**French toast**  
con gelato e frutti di bosco

**Mini foresta nera**  
a modo mio

**Tarte Tatin**  
alle mele caramellate

**Mousse al cioccolato  
fondente**  
cupetà valtellinese

**Matefaim mele e mirtilli**  
(crespelle spessa) gelato e  
coulis di stagione