

menù

la Tradizione a Modo Mio

antipasti

Il grande tagliere di salumi artigianali e formaggi delle aziende agricole della Valtellina

Manzo tonnato cotto e crudo all'olio EVO della Valtellina

Bresaola del nostro macellaio, insalata di grano saraceno biologico, carciofini sott'olio
🌿 versione vegetariana su richiesta

La quaglia: petto grigliato salsa ravigote, paté di coscia, uovo ripieno marinato alla barbabietola

Hummus di ceci biologici alla mediterranea, gamberi selvatici grigliati e ventricina abruzzese
🌿 versione vegetariana su richiesta

Polpo e patate, alghe e salsa tonnata

Paté di pesce sciabola e cozze impepate

primi piatti

Risotto alla quaglia e tartufo fresco

Risotto al pesce persico del lago di Como

Burro, limone, timo e salvia

Risotto carnaroli Acquerello (invecchiato 1 anno) alle erbe gourmet della "fattoria delle erbe"
🌿 piatto vegetariano

Risotto carnaroli Acquerello alla pescatora
+ 4 € a persona

Lasagna della nonna (manzo, salsiccia, verdure, formaggio)

Lasagna indecente ispirata allo street food

Maccheroni Martelli all'amatriciana oppure alla genovese

Ravioli al grano saraceno con Bitto e bresaola

Ravioli Abruzzesi al brasato e salsiccia piccante

Ravioli di baccalà mantecato su crema di polenta

Taroz Valtellinese gratinato al Casera DOP 084 servito con un assortimento di salumi artigianali
🌿 versione vegetariana su richiesta

Alcuni funghi possono essere, freschi, congelati e/o essiccati.

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

menù la Tradizione a Modo Mio

secondi piatti

TERRA

Carni comperate dai nostri macellai di fiducia in Valtellina.

Bombetta pugliese ripiena, farro al succo bruno, terra di taralli integrali e mandorle tostate con verdure di stagione

Flan di fegatini di pollo, salsa di pomodoro, cromesquis di animelle di vitello fritti e tartufo fresco

Coniglio in porchetta, vellutata di fagioli cannellini all'aglio nero e peperone crusco con verdure di stagione

Rotolo di pollo ruspante, salsa di scampi e dragoncello con verdure di stagione

Tagliata di manzo all'olio EVO della Valtellina, pesteda di Grosio, fior di sale e aromi freschi con verdure di stagione

MARE

Il pesce pescato o di allevamento di qualità è comprato freschissimo dal nostro pescivendolo di fiducia ed è servito senza lische.

Sarde a beccafico con verdure di stagione

Saltimbocca di pesce persico in crosta di pane aromatizzato con verdure di stagione

Filetto di branzino alla ligure, olive taggiasche, pinoli, pomodorini e patate al forno

Salmone all' inferno della Valtellina, scalogno al sale, polvere di pancetta affumicata con verdure di stagione

Filetto di orata grigliato, salsina al riesling e pistilli di zafferano della Valtellina con verdure di stagione

Moscardini alla Luciana, pane abbrustolito con verdure di stagione

I piatti si adattano alla stagione in corso, in particolare le verdure di accompagnamento.

dolci

Torta di compleanno su richiesta
+ 3,50 € a persona
minimo 6 persone

Ciocco-misù croccante

#panettonetuttolanno...come un french toast

Frutta di stagione al forno con gelato al latte con salsa caramello al burro salato e frutta secca

Babà al rum, panna montata della fattoria aKm0 alla bacca di vaniglia, cioccolato e canditi

Mousse al cioccolato bianco, coulis di maracuja e briciole di brutti ma buoni

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