



Menu NATALE

Pagnotta rustica a lievitazione naturale, servito con
burro leggero all'erba cipollina e fior di sale

Tartelletta croccante con cremoso di funghi cardoncelli e
rosmarino, rifinita con scaglie di formaggio eroe della
latteria di Livigno

Petto d'anatra affumicato, su un'insalata tiepida di cavolo
cappuccio, mele e melagrana, legata da una vinaigrette
al miele di acacia

Gnocchetti di patate e farina di grano saraceno, immersi
in una fonduta leggera di taleggio, con polvere di speck
croccante e salvia fresca

Filetto di maiale, cotto dolcemente a bassa temperatura,
accompagnato da una salsa bruna alle castagne,
con purea di patate liscia e verza brasata

Mousse al mandarino e yogurt | crumble di panettone
gelato allo zabaione





Per i nostri piccoli Ospiti

Sciatt e bresaola

Tagliatelle alla bolognese

Tagliata di manzo con patate arrosto

Panna cotta ai frutti di bosco

