

## Menù Locale

Bresaola artigianale di Chiavenna e sciatt (1-7)  
Pizzoccheri Valtellinesi (1-7)  
Quanciale di vitello brasato all'inferno con polenta (9)  
Gelato fiordilatte con amaro Braulio riserva (1-5-6-7-8)

€. 46.00 p.p.  
(Prep. min. per 2 Persone)

## Menù degustazione

Tiepido di gamberi su insalata all'aceto balsamico (\*-2-4-8)  
Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia (1-3-7)  
Branzino, crema di patate con carciofi (4-9)  
Carre' d'agnello ai pistacchi con gratin di patate e verdura (3-7)  
Assortimento di formaggi con mostarda (7-8-10)  
Sinfonia di cioccolato fondente, salsa di lamponi (1-3-6-7-8)

€. 76.00 p.p.  
(Prep. min. per 2 Persone)

## Business Lunch Colazione d'affari

€. 26.00

Colazione d'affari: dal martedì al venerdì dalle ore 1200 alle 1400

Lunch 1200 - 1400 \* Dinner 1900 - 2200

\*Alcuni prodotti potrebbero essere stati abbattuti per difficoltà di reperibilità  
Il pesce destinato ad essere consumato crudo e' stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni (ce) 853/2004 allegato 3 sez. 8 cap.3 lettera d, punto 3.  
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Il pesce puo' contenere tracce di molluschi e crostacei.

### Coperto e servizio ristorante compreso

#### ALLERGENI:

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| 1- Cereali contenenti glutine e derivati | 8-Frutta a guscio               |
| 2-Crostacei e derivati                   | 9-Sedano e derivati             |
| 3-Uova e derivati                        | 10-Senape e derivati            |
| 4-Pesce e derivati                       | 11-Sesamo e derivati            |
| 5-Arachidi e derivati                    | 12-Anidride solforosa e solfiti |
| 6-Soia e derivati                        | 13-Lupini e derivati            |
| 7-Latte e derivati                       | 14-Molluschi e derivati         |