

Menù Locale

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

42.50 p.p.
(Prep. min. per 2 Persone)

Menù degustazione

Carpaccio di gamberi rossi gelatina di finocchi e soja con mango (*2-4-6)
Tortelli di zucca al burro con ricotta affumicata (1-3-7)
Tagliata di tonno con spinacini capperi olive e pomodori datterini (4)
Lombo di capriolo, salsa di ribes e castagne con gratin di patate (7)
Assortimento di formaggi con mostarda di fichi (7-8-10)
Sinfonia di cioccolato fondente, salsa di lamponi (1-3-6-7-8)

72.50 p.p.
(Prep. min. per 2 Persone)

Business Lunch Colazione d'affari

22.50

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 è 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 può contenere tracce di molluschi e crostacei.

Coperto e servizio Ristorante compreso

ALLERGENI :

1- Cereali contenenti glutine e derivati
2- Crostacei e derivati
3- Uova e derivati
4- Pesce e derivati
5- Arachidi e derivati
6- Soia e derivati
7- Latte e derivati

8- Frutta a guscio
9- Sedano e derivati
10- Senape e derivati
11- Sesamo e derivati
12- Anidride solforosa e solfiti
13- Lupini e derivati
14- Molluschi e derivati