

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

Scaloppa di fegato grasso d'oca spadellato (1)
Raviolini verdi alle erbe con crema di parmigiano (1-3-7)
Tagliata di tonno con spinacini capperi olive e pomodori datterini (4)
Carre' d'agnello ai pistacchi, gratin di patate e spinaci (7-8)
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 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
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