



Fotografo: *Roberto Moiola* 

Filosofia di Cucina

La mia visione di cucina è legata al luogo in cui vivo e lavoro. La tradizione mi aiuta ad accogliere gli ospiti con i profumi della Valtellina.

Impasti-Amo sempre

cit. *Ivan Sutti*

Menu Degustazione Valtellinese

- Sfoglia di Reggiano, bresaola punta d'anca artigianale, rucola fresca
 - Sciatt su misticanza
 - Pizzoccheri della tradizione
 - Degustazione di formaggi
 - Dessert

€ 30,- a persona (coperto e servizio inclusi)

Il menu verrà servito integralmente per un minimo di 2 persone e non può subire variazioni.

Cucina alla carta

- Sciatt su misticanza..... € 10,-
- Misto di salumi artigianali con Bitto 2018 Valgerola e giardiniera di Morgan (consigliato per 2 persone)..... € 16,-
- Pizzoccheri alla valtellinese..... € 10,-
- Spaghetti con ragù di polpo di Porto Santo Spirito e pomodorini. . € 14,-
- Crespella integrale prosciutto e formaggio su crema di ortiche.... € 9,-
- Gnocchi di patate fatti in casa con pomodoro, crema di burrata di Andria e basilico..... € 9,-

- Tagliata di manzo al burro e rosmarino con patate al forno..... € 18,5
- Costata di manzo irlandese con frollatura Dry Aged 45 giorni servita con contorno di patate al forno (secondo pezzatura e disponibilità) prezzo all'ettogrammo..... € 6,-
- Degustazione di formaggi valtellinesi di più annate..... € 13,-
- Orologio di formaggi locali e nazionali di diverse stagionature.... € 10,-

Tutti i formaggi verranno accompagnati da miele o composte di frutta; possibilità di abbinare vini al bicchiere. Richiedere la lista al personale di sala.

Idee regalo per ogni occasione!

EdenBox®

Stupire con gusto ed eleganza

Richiedi alla cassa la nostra brochure con tutte le informazioni



Fotografo: *Roberto Moiola* 