



Fotografo: Roberto Moiola 

Stagionalità e tradizione, ricette storiche che rappresentano la Valtellina e piatti moderni che seguono la stagionalità sono uniti da una costante ricerca di materie prime d'eccellenza.

Famiglia Sutti

Menu Degustazione Valtellinese

- Bresaola artigianale, rucola fresca e sfoglia di Reggiano
 - Sciatt su misticanza
 - Pizzoccheri della tradizione
 - Degustazione di formaggi
 - Dessert

€ 30 a persona (coperto e servizio inclusi)

Il menu verrà servito per un minimo di 2 persone

Cucina alla carta

- Sciatt su misticanza -----€ 10
- Bresaola artigianale servita con grissini al burro -----€ 10
- Misto di salumi artigianali con Bitto Valgerola e giardiniera di Morgan (consigliato per 2 persone) -----€ 16
- Pizzoccheri alla valtellinese -----€ 11
- Spaghettoni alla carbonara con guanciaiale croccante (17 minuti di cottura ma...”ne vale la pena!” cit. Benedetto Cavalieri) ---€ 12
- Ravioli ripieni di burrata, crema di broccoli, seppie e piselli --€ 13
- Gnocchi di patate con ragù di agnello e ricotta della Valgerola -----€ 11
- Tagliata di manzo al burro e rosmarino con patate al forno ---€ 18,5
- Filetto di trota salmonata al forno con salsa di zucca e porcini -----€ 18
- Degustazione di formaggi valtellinesi di più annate (consigliato per 2 persone) -----€ 13

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

Informiamo che...

- Negli alimenti o nelle bevande somministrati possono essere contenuti allergeni. Le informazioni riguardanti quest’ultimi sono disponibili consultando il menu digitale.
- Al fine di preservare la qualità organolettica e nutrizionale dei prodotti freschi, alcuni di questi sono sottoposti ad abbattimento e congelamento interno. Grazie a un sistema di etichettatura e rotazione possiamo garantire freschezza e salubrità delle preparazioni.
- Il costo relativo ai servizi e al coperto sarà di € 2,5 a persona
- Si accettano torte o dessert realizzati esclusivamente da pasticcerie professionali che dovranno essere accompagnati dall’elenco degli ingredienti e degli allergeni o dallo scontrino fiscale che ne farà garanzia. Solo in questo caso Eden includerà un costo di € 2 a persona relativo al servizio. Non verranno accettati dolci fatti in casa e senza i requisiti sopra elencati.