

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)

€. 55.00 p.p.

Prep.min.per 2 Persone

Menù degustazione

Gamberi spadellati su insalata all'aceto balsamico 1-3-7-10-8

Tortelli di ricotta e spinaci al burro e salvia 1-3-7

Tonno rosso scottato spinacini capperi olive e datterini con aglio
(4-9)

Tagliata di filetto fassona piemontese al Sassella con contorni 1-3-
5-7-8-10

Assortimento di formaggi con mostarda di fichi 7-8-10

Sinfonia di cioccolato fondente , salsa di lamponi 1-3-6-7-8

€. 85.00 p.p.

Prep.min.per 2Persone

Business Lunch Colazione d'affari

Colazione d'affari : solo a mezzogiorno da €. 29.50 / 32.50

Lunch 1200 - 1400 * Dinner 1900 - 22.00

*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 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