

# piccola carte

Potete scegliere un antipasto, un primo, un secondo e un dolce per creare il vostro menù personalizzato. Grappillo, vino e acqua sono compresi nel menù.

Ogni menù scelto sarà per un minimo di 2 persone

## Antipasti

Bresaola rustica con porcini sott'olio di nostra produzione

Sciatt croccanti su letto di cicorino verde (frittelle valtelinesi con cuore di formaggio latteria filante)

Insalatina di cereali con olio extravergine al profumo di basilico

## Primi

Pizzoccheri freschi della tradizione valtelinese

Tagliatelle all'ortolana con verdure fresche di stagione

Risotto mantecato allo Storico Ribelle (Presidio Slow Food) con funghi porcini e castagne di selva

## Secondi

Tagliata di manzo con verdure alla brace

Filettino di maiale alla senape con contorno dello chef

Carpaccio di scottona con formaggio latteria e funghi porcini

Verticale di formaggi con frutta secca e mirtilli rossi disidratati

## Dolci

Passione al cioccolato (Frolla al cacao a forma di cuore con cioccolato bianco e fragole)

Dolcezza al Braulio (Savarin con crema chantilly al Braulio)

Dolce al cucchiaino dello chef

Vino Rosso Valtellina Az Consorzio Maroggia oppure Sussumaniello az. I Pastini (Puglia)

Mirtillo di bosco in infusione di grappa valtelinese