

**Menu inverno 2011**

*Dalla nostra cantina, selezione di antipasti tipici Valtellinesi € 8,00*

*Crudo di Parma dop 30 mesi tagliato al coltello con focaccia casereccia € 11,00*

*Chisciol su letto di cicorino, con ricotta fresca all'olio extravergine € 7,00*

*Bresaola Igp – Bresaolificio Bordoni € 8,00*

*Ricotta alla piastra con rosmarino, menta ed olio extravergine € 6,00*

*Verdure del nostro orto o Bruschette € 5,00*

## Menu inverno 2012

Martedì 28 Febbraio 2012 00:00 - Ultimo aggiornamento Martedì 28 Febbraio 2012 00:17

---

Ravioli di ricotta alla in crema di verdura € 8,00

Pizzoccheri € 8,00

Pasta al torchio in bronzo (Salse o ragu diversi giorno per giorno) € 9,00

Riso carnaroli di Tortona cotto nel Lavec sassella, casera e bresaola € 8,00

Canederli di carne con fonduta di formaggio € 8,00

Proposta del giorno € 9,00

Cervo cotto nel Lavech della Valmalenco con cioccolato € 14,00

Costata di scottona (400 gr.) con tortino di patate € 14,00

Hamburger di scottona € 9,00

Costine di Maiale disossate al vino rosso € 12,00

## Menu inverno 2012

Martedì 28 Febbraio 2012 00:00 - Ultimo aggiornamento Martedì 28 Febbraio 2012 00:17

---

Carrello di Formaggi € 7,00

Secondo del giorno € 14,00

Bisciola della vineria con frutti di bosco e salsa lampone € 4,00

Creme brûlè € 4,00

Mousse allo Yogurt con crema di lamponi sciroppati € 4,00

Crema al cioccolato fondente € 4,00

Torta di pane € 4,00

Sorbetto alla frutta del nostro campo € 4,00

## **Menu inverno 2012**

Martedì 28 Febbraio 2012 00:00 - Ultimo aggiornamento Martedì 28 Febbraio 2012 00:17

---

Percorso della tradizione suggerito dalla cucina € 22,00

**Orari cucina:** dalle 18.00 alle 24.00