

Specialità d'autunno

DA VENERDÌ 27 SETTEMBRE 2024

TARTARE DI CAPRIOLO

QUENELLE DI DELICATO CAPRINO ALLE ERBE E CREMOSO ALLA ZUCCA

€ 20

TORTINO TIEPIDO DI SFOGLIA

FARCITO AL FAGIANO E PANCETTA CROCCANTE SU CREMA AL BITTO DOP GIOVANE

€ 15

RAVIOLI ALLA ZUCCA E CAFFÈ

CON RAGÙ DI CINGHIALE IN LENTA COTTURA

€ 16

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO ALLA CREMA DI CASTAGNE

SCALOPPA DI PATÉ DI CERVO E PORCINI PADELLATI

€ 18

SALMÌ DI CAPRIOLO

POLENTA TARAGNA AFFUMICATA, PANE CROCCANTE E CRUMBLE AL LARDO

€ 25

COSTOLETTA DI CERVO SCOTTATA

RIDUZIONE ALLO SFORZATO, CHUTNEY ALLE MELE E CREMA DI ZUCCA

€ 30

"MORTIROLO"

CASTAGNE GLASSATE CON GELATO AL FIOR DI LATTE,
GRANELLA DI MERINGA E PANNA MONTATA

€ 10

CRÈME BRULÉE ALLA ZUCCA

CON BISCUIT ALL'AMARETTO

€ 8



SFORZATO BLACK EDITION

VALTELLINA
SUPERIORE
DOCG 2018, PLOZZA

€ 9

HOTEL****S
Sassella
RISTORANTE
JIM