

Mneù Puccini

Prezzo:140,00€

Aperitivo

Metodo classico aperol / campari spritz - mojito
Succo d'arancia - succo di mela della valtellina

Antipasto

Cheesecake al salmone, lime e aneto - cous cous con verdurine e salsa soya - giardiniera di verdure dello chef - le tartarine di pesce al bicchiere -patè di cavedano e bottarga di lago - acciughe del cantabrico con burro e pane tostato
Valtellina casera dop
Bitto della valgerola - orobie stagionato
Cremoso del contadino
Crotto ombra- capra st tumas
Stravecchio delle nostre valli a scaglie
Taleggio della valsassina
Prosciutto di parma 18 mesi di stagionatura - brisaola dalla nostra affettatrice in diretta
Salametto del contadino - coppa di parma - pancettone stagionato in morsa
Trancio di salmone / ricciola / tonno / spada (due a scelta), sale di maldon e olio lariano
Polpo, datterini, basilico fresco e patate
Insalata di totani e seppie con olive leccino e frutti del cappero
Code di gambero con avocado e lime
Insalata di farro, olive nere, verdurine e pesto di basilico
Pinzimonio di verdure in hummus di ceci
5 cereali con vegetali e olio evo
Caponata di verdure saltate e cipollotto
Sinfonia di verdure grigliate
Taroz della tradizione nel paiolo - sciatt tiepidi - sfogliatine
Verdure pastellate e fritte - acquadella fritta-gnocco fritto
Pane con semi misti - ciabatta bianca -

Ristorante Saligari

Filoni del nostro fornaio - pagnotta integrale - ciambelle alla segale
Grissoni - focacce caserecce

Primi piatti

Risotto mantecato con zeste di limone, gambero crudo e croccante al nero di seppia

Fresco intermezzo agli agrumi

Secondi piatti

Medaglione di filetto di manzo, riduzione di sassella e fieno di porri
Cremoso di patate alla senape antica - gocce di vegetali

Dessert e bevande

Torta nuziale
Caffè
Vini
Bianco: chardonnay del piemonte cantine povero - vermentino castello banfi
Rosso: valtellina superiore valgella adotta un vigneto in valtellina - chianti castello banfi
Dolce: moscato d'asti cantine povero