



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 verdure 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

Cre moso 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 capperro

Code di gambero con avocado e lime

Insalata di farro, olive nere, verdure 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 -

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