

Menu per gruppi – Scegliere 1 menu per tutto il gruppo

Menu 1	Prezzo
<ul style="list-style-type: none"> * Aperitivo di benvenuto * Risotto Brocco e Posta (al gorgonzola e radicchio su petali di prosciutto crudo della Mesolcina) * Budino al cioccolato * Caffè 	Per persona, bibite escluse 29.–
Menu 2	Prezzo
<ul style="list-style-type: none"> * Aperitivo di benvenuto * Affettato misto della Mesolcina * Lasagne alla bolognese fatte in casa * Semifreddo allo yogurt con frutti di bosco * Caffè 	Per persona, bibite escluse 32.–
Menu 3	Prezzo
<ul style="list-style-type: none"> * Aperitivo di benvenuto * Caponata di verdure * Arista di maiale con salsa allo champagne, accompagnata da riso bianco e spinaci saltati al burro e parmigiano * Crème brûlée * Caffè 	Per persona, bibite escluse 32.–
Menu 4	Prezzo
<ul style="list-style-type: none"> * Aperitivo di benvenuto * Caponata di verdure * Medaglioni di cervo con salsa al Barolo, accompagnati da cavolo rosso, castagne caramellate e cavoletti di Bruxelles * Panna cotta alle castagne * Caffè 	Per persona, bibite escluse 42.–
Menu 5	Prezzo
<ul style="list-style-type: none"> * Aperitivo di benvenuto * Insalata verde * Vellutata del giorno * Involtini di maiale alla cremonese (gorgonzola e prosciutto) con riso bianco e spinaci * Tiramisù * Caffè 	Per persona, bibite escluse 48.–

Menu per gruppi con promozione pernottamento

Scegliere 1 menu per tutto il gruppo

Menu 6	Prezzo
* Aperitivo di benvenuto	Per persona, 49.–
* Affettato misto della Mesolcina	bibite escluse
* Fondue al formaggio	Con pernottamento 89.–
* Torta di castagne	
* Caffè	
Menu 7	Prezzo
* Aperitivo di benvenuto	Per persona, 49.–
* Fondue chinoise	bibite escluse
* Millefoglie con crema chantilly e castagne glassate al cioccolato	Con pernottamento 89.–
* Caffè	
Menu 8	Prezzo
* Aperitivo di benvenuto	Per persona, 49.–
* Sciatt valtelinesi su letto di insalatina	bibite escluse
* Pizzoccheri della Valtellina	Con pernottamento 89.–
* Panna cotta al caffè	
* Caffè	
Menu 9	Prezzo
* Aperitivo di benvenuto	Per persona, 58.–
* Voulevant al sapore di bosco con flan di verdure	bibite escluse
* Risotto alla fiorentina	Con pernottamento 98.–
* Arrosto di maiale alla salsa di grani di senape con patate	
* Strudel di mele	
* Caffè	
Menu 10	Prezzo
* Aperitivo di benvenuto	Per persona, 68.–
* Tortino salato su crema di lattuga	bibite escluse
* Risottino vellutato alla zucca e amaretti su cialda di parmigiano	Con pernottamento 108.–
* Filetto di manzo ai porcini con patate novelle	
* Tiramisù alla crema di whiskey e cioccolato	
* Caffè	

Lista dei vini

Vini rossi	Prezzo	
* Merlot Ticino	In caraffa da 50cl	20.–
* L'Ariete Viti, Merlot Ticino	Bottiglia 75cl	38.–
* Roncobello, Merlot Ticino	Bottiglia 75cl	42.–
* La Brunasca, Montepulciano	Bottiglia 75cl	34.–

Vini bianchi	Prezzo	
* Rondinella, Chardonnay-Merlot	In caraffa da 50cl	20.–
* L'Ariete Bianco, Merlot Ticino	Bottiglia 75cl	38.–
* Sauro, Merlot Ticino	Bottiglia 75cl	38.–
* St. Saphorin, Le Village, Chasselas	Bottiglia 75cl	39.–

Vini rosati	Prezzo	
* Chiaretto del Garda, Garda DOP Classico	Bottiglia 75cl	32.–
* Terre Alte, Merlot Ticino	Bottiglia 75cl	39.–

Spumanti	Prezzo	
* L'Ultima Goccia, prosecco	Bottiglia 75cl	35.–
* Mionetto, prosecco	Bottiglia 75cl	49.–

Condizioni di prenotazione

- Solo per gruppi di minimo 15 persone.
- Scegliere 1 menu per tutto il gruppo ad eccezione vegetariani, vegani o intolleranze alimentari.
- Per convalidare la prenotazione è richiesto un acconto del 30% o dei dati di una carta di credito valida. In caso di annullamento a meno di 15 giorni dalla data della prenotazione, l'acconto viene trattenuto o addebitato.
- **Il numero di partecipanti comunicato alla conferma è vincolante come importo minimo per la fatturazione.**
- Le bibite sono escluse.