

## *Preparati per voi...*

<b>Sfoglia salata con bresaola mele e castagne in fonduta di Casera Fritùli di saraceno con lardo stagionato su letto di cicoria</b>	<b>€ 10.00</b>
<b>Uovo in crosta di segale su letto di spinaci novelli e fonduta di Casera</b>	<b>€ 10.00</b>
<b>Tagliolini freschi tirati a mano con punte d'asparagi e fave</b>	<b>€ 12.00</b>
<b>Medaglioni di manzo al formaggio erborinato patate al rosmarino €</b>	<b>€18.00</b>
<b>Semifreddo agli agrumi con fragole marinate</b>	<b>€ 8.00</b>

## *Vini tipici consigliati*

### **“ Valgella “**

Valtellina Superiore D.O.C.G. 2018  
Casa Vinicola Nino Negri - Chiuro

### **“Signorie” Riserva**

Valtellina Superiore D.O.C.G. 2015  
Casa Vinicola Pietro Nera - Chiuro

### **“ Mazer “**

Valtellina Superiore D.O.C.G. 2019  
Casa Vinicola Nino Negri – Chiuro

### **“Sassella” Riserva**

Valtellina Superiore D.O.C.G. 2007  
Casa Vinicola Balgera - Chiuro

