TRATTORIA
DELLE
MINIERE
RISTORANTE

Bocconcini di Salmerino Alpino leggermente affumicati

e spuma di patate arrosto con polvere di mais Rostrato Rosso di Rovetta

Carnaroli invecchiato due anni Az. Agricola Salera mantecato al verde,

balsamico all' Aglio Orsino ed emulsione alle uova di trota

Guancia di maialino brasata al porto, senape fresca

e purea di patate montata al burro

Semifreddo alle more, cake allo stracchino nostrano,

more fresche, croccante di latte

e mousse allo stracchino

50 €

COPERTO

3.00€

ACQUA

Stella Alpina litro "La leggerissima delle Orobie" 2.50€

CAFFE'

Ravasio selezione Biologico 2.50€