

Menù

Antipasti

"Caldo Abbraccio"

*Tomino caldo in abbraccio di Speck dell'Alto Adige IGP
accompagnato da Porcini al profumo di Miele dell'Azienda
Agricola Apivalt*

"Fresche Tentazioni"

*Tartare di Pesce dal banco dei freschi
del giorno*

"Piovra in Verde"

*Piovra scottata su Vellutata di Pisellini di campo con riduzione di
Erba Cipollina del nostro Orto e Pane casereccio*

"Il Fico di Turno"

*Crostone Rustico con Crudo di Parma 24 mesi DOP, Fichi di
stagione e lacrime di Mascarpone*

La Spia

Menù

Primi

"Raviolo Sbagliato"

Ravioli al ripieno di Taroz sdraiati su letto di Fonduta al Latteria Valtellinese

"I Doni della Seppia"

Tagliolini al Nero di Seppia spadellati con Nocciole e Lavanda e Guarnizione di Battuta di Seppioline

"Il Mare e la Campagna"

Risotto Carnaroli con Zucca e Cuore di Cozze mantecato al Finocchietto Selvatico

"Non è stata abbastanza Veloce!"

Gnocchetti di Castagna al Ragù di Lepre e Rosmarino del nostro Orto

La Spia

Menù

Secondi

"Una Crosta di Sapore"

*Filetto di Maialino in Crosta di Granella di Pistacchio, Pomodori
Secchi e Olive*

"Cremoso e Croccante"

Salmones Norvegesi con Gratinatura alla Senape e Frutta Secca

"L'Agnello Ubriaco"

*Carrè di Agnello con Riduzione di "MR72" Valtellina Superiore
Sassella DOCG 2006 La Spia*

"La Tagliata della Spia"

*Tagliata di Manzo servita con Varietà
di Sali*

La Spia

Menù

Dolci

"Bosco a Settembre"

Cheesecake ai Frutti di Bosco con pioggia di Scaglie di Cioccolato Bianco

"Dritto al Cuore"

Sfera di Cioccolato Fondente con Sorpresa e Bagno caldo di Zabaione

"Al Contadin non Far Sapere.."

Millefoglie di Saraceno con Pere e Ricotta Vaccina Valtellinese

"Dolcezza a Strati"

Composizione di Panna Cotta al Lampono, Vaniglia e Menta del nostro Orto

La Spia