

Menù BENESSERE

Salmone marinato al pompelmo rosa con crudità di verdure,
filetti di mango e gocce di sambuca

Crema di ceci con farro perlato e gambero scottato

Guancia di vitello glassata allo Sforzato,
purè di patate alle erbe e chips di topinambur

Tortino saraceno: tortino con pere e salsa alla gianduia

70

MENU della tradizione

Assortimento di salumi tipici e sciatt delle nostre montagne

Pizzoccheri di Teglio al burro e salvia

Brasato di manzo allo Sfurzat con polenta e castagne

Selezione di formaggi con confetture e miele locali

Coppa di gelato alla vaniglia con salsa calda di mirtilli

65

Gli antipasti

Foie gras al torcione profumato alla liquirizia con confettura di prugna, lamponi e pan brioche	28
Tonno alla soia in croste di nocciole, marmellata al limone, crema di finocchi e rucola fritta	20
Tartare di manzo con cipolla caramellata al balsamico, crema di avocado e fonduta d'alpe di Livigno	22
Capesante spadellate con quinoa, salsa al prosecco e verdure in agrodolce	20

I PRIMI PIATTI

Gnocchi di ricotta e spinaci con pomodoro crudo, bitto stagionato e salvia	18
Tagliolino fatto in casa con sugo di orata, gel di agrumi e schiuma agli scampi	20
Risotto acquarello con fichi feta e polvere di nocciole	20
Ravioli ripieni di vitello brasato con salsa al timo e fonduta di Bitto	20

Lac salin

SPA & MOUNTAIN RESORT

IL PESCE E LE CARNI

Trancio di branzino in guazzetto con pomodorini, sedano, olive e sfere alla mandorla	28
Coniglio ripieno con porcini, cipollotti glassati e crema di piselli alla maggiorana	26
Filetto di manzo al tartufo nero con quenelle di zucca e gratin di patate	28
Medaglioni di filetto di cervo, pera cotta al vino e patate dolci	28

Le nostre fondue

Fondue Chinoise brodo di carne aromatizzato al vino Sassella con fettine di filetto di manzo, vitello e salmone fresco con le nostre salse	30 a persona
Gran Bourguignonne con olio aromatizzato con scalogno e rosmarino con cubetti di manzo e salse (250g filetto di Angus per persona)	30 a persona

Le nostre fondue sono servite minimo per due persone con contorno a vostra scelta.