

lac salin

SPA & MOUNTAIN RESORT

Benvenuti alla Lac Salin PANORAMIC FONDUE
dove la tradizione alpina incontra l'eleganza contemporanea
per offrirvi un'esperienza culinaria indimenticabile.

Ogni piatto è una celebrazione della cucina alpina,
preparato con ingredienti di qualità e con la maestria dei nostri
Chef. Lasciatevi avvolgere dai profumi e dai sapori genuini.

L'esperienza alla Lac Salin PANORAMIC FONDUE va oltre il cibo.
Con le maestose Alpi di Livigno a fare da sfondo,
ogni cena diventa una vera opera d'arte.
Le vette del Piccolo Tibet si stagliano maestose contro il cielo
stellato, regalando momenti di pura bellezza alpina.
Abbandonatevi al panorama mozzafiato, che arricchisce ogni
boccone e crea ricordi che nutrono corpo e anima.

lac salin

SPA & MOUNTAIN RESORT

i menu

MENU FONDUE

Crostino di pane con lievitazione naturale,
burrata e alici del Cantabrico

Fondue a scelta

Chocolate fondue accompagnato da frutta fresca

65 per persona

i menu

MENU' PANORAMIC

Piatto di Patanegra e pane tomato

Ravioli del plin ripieni di stracotto di cervo,
fonduta di Scimudin e porro caramellato

Chateaubriand di manzo accompagnato da salsa
bernese e patata al cartoccio
con erba cipollina - 500 gr

Tiramisù al tavolo

105 a persona

antipasti

Caviale Oscietra servito con blinis, panna acida
ed erba cipollina - 10 gr
40

Coda d'astice alla Catalana
25

Piatto di Patanegra e pane tomato
23

Tartare composta al tavolo accompagnata da tuorlo,
acciuga, senape, cipolla tritata e crostone di pane tostato
23

Crostino di pane con lievitazione naturale, burrata
e alici del Cantabrico
12

primi

Tagliolino tirato a mano con gamberi rossi
e tartufo nero
18

Gnocchi al ragù di coda alla vaccinara
e Pecorino Romano
15

Ravioli del plin ripieni di stracotto di cervo,
fonduta di Scimudin e porro caramellato
15

Pizzoccheri Valtellinesi
12

Pizöcar da Livign
12

secondi

Chateaubriand di manzo accompagnato da salsa bernese e patata al cartoccio con erba cipollina - 500 gr
55

Cotoletta di carré di vitello alla milanese accompagnata da salsa morney, pomodorini e patate al burro
50

Fondue Chinoise con brodo vegetale, fettine di filetto di manzo, vitello e gamberoni accompagnata con riso pilaf e le nostre salse
40

Fondue Bourguignonne con olio aromatizzato al rosmarino, cubetti di manzo e pollo accompagnata con verdure e le nostre salse
40

Fondue di formaggio Gruyère accompagnato da crostini di pane e patate bollite
40

Raclette con patate ratte, cipolline borettane, cetriolini
40

lac salin

SPA & MOUNTAIN RESORT

lac salin

Crêpes Suzette al tavolo
18

Chocolate fondue accompagnato da frutta fresca
15

Tiramisù al tavolo
13

Mont Blanc
12