

Locanda Sant'Anna



PROPOSTA 1

In giardino aperitivo a buffet:

Sfoglie di margherita - Verdure calde fritte - Mousse di formaggio e miele
Tagliere di salumi - Grissini caserecci - Focaccia al rosmarino
Aperitivo analcolico alla frutta - Aperitivo alcolico - Vino bianco
Martini rosè con moscato d'Asti

Servito a tavola:

Gli involtini di melanzana con provola affumicata e pomodoro
I fagottini di bresaola con zincarlin fresco di S. Fedele Intelvi
La sfogliatina calda di cipolla caramellata con crema al parmigiano
Il taroz valtellinese con salame nostrano

Vini abbinati : Inzolia i.g.t. Cantine Paolini
Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. Podere Castorani

Il risotto con toma piemontese e porri verdi
Le piccole trofie con ragù di coniglio e spinacci novelli

Il filettino di maiale con funghi porcini, in sfoglia croccante
Carote allo zafferano

Torta nuziale

Vini abbinati : Prosecco della Valdobbiadene d.o.c. Soligo
Moscato dolce San Rocco

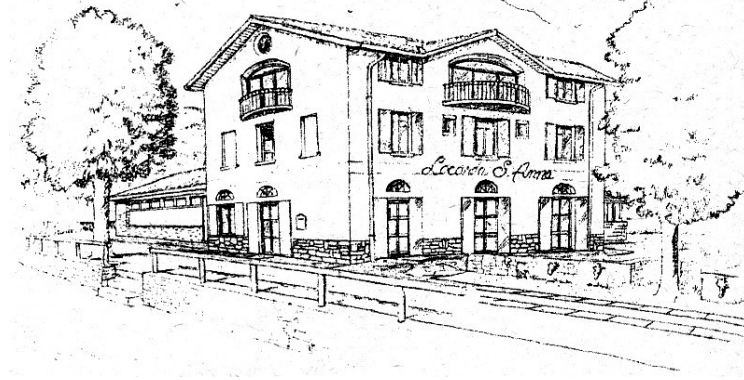
Caffè

euro 80

***** albergo e ristorante**

Via per Schignano Argegno lago di Como tel.+39031821738 Direzione Famiglia Peroni
www.locandasantanna.it locandasantanna@libero.it

Locanda Sant'Anna



PROPOSTA 2

In giardino aperitivo a buffet:

Tranci di margherita - Verdure calde fritte
Pomodorini ciliegia, con mozzarelline - focaccia al rosmarino
Il tagliere di salumi - Crostini a cereali con mousse di formaggio e noci
Lardo con pane nero e miele di castagno - quadretto di frittata alle verdure

Succhi alla frutta - Prosecco della Valdobbiadene d.o.c. Soligo
Aperitivo alcolico - Vino bianco - Pesche frullate con moscato

Servito a tavola:

Il taroz valtellinese con salame nostrano
I chiscioi valtellinesi con insalatina novella

Vino abbinato : Inferno d.o.c.g. Triacca

I pizzoccheri della locanda, con verza e casera d'annata
il risotto al bitto stravecchio, con gocce di sforzato

il sorbetto al braulio riserva

Il filetto di capriolo, con mirtilli neri e polenta taragna

il tortino di mele caramellate alla cannella

Torta nuziale

Vino abbinato: Moscato spumante d.o.p. Torrevilla

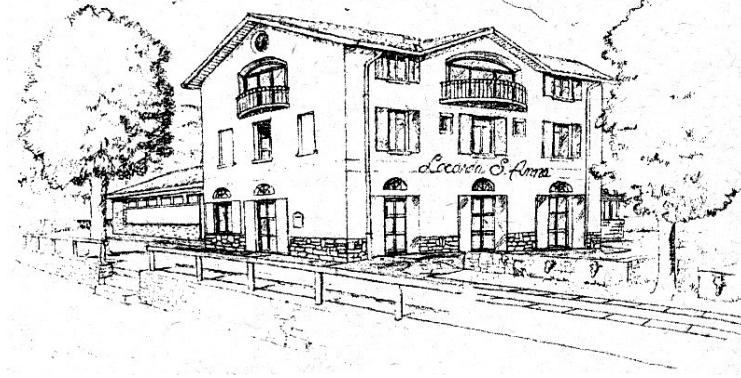
Caffè con biscotti di Prosto

euro 95

***** albergo e ristorante**

Via per Schignano Argegno lago di Como tel.+39031821738 Direzione Famiglia Peroni
www.locandasantanna.it locandasantanna@libero.it

Locanda Sant'Anna



PROPOSTA 3

In giardino aperitivo a buffet:

Bruschette pomodoro e basilico - focaccia al rosmarino
Il tagliere di salami - crostini ai cereali, con mousse di formaggio e noci
Tranci di margherita - Verdure calde fritte

Il crudo san Daniele alla Berkel - i fagottini di bresaola con zincarlin
Lardo con pane nero e miele di castagno - quadretto di frittata alle verdure

Aperitivo alla frutta - Vino bianco - Aperitivo alcolico
Fragole frullate con moscato - Prosecco della Valdobbiadene d.o.c. Soligo

Servito a tavola:

Il risotto con gorgonzola dolce, sedano verde e noci
Tortelli alle erbe novelle, con crema di piattone e bresaola valtellinese

Vini abbinati : Grillo i.g.t. Enologica Cassarà
Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. Podere Castorani

Il filettino di branzino alle erbe spontanee di montagna, con patate al vapore

Degustazione di sorbetti

Il filetto di manzo cotto nel fieno di Sant'Anna
Il filettino di maiale con funghi porcini, in sfoglia croccante
Carote e zucchine saltate in padella

la bavarese ai lamponi

Torta nuziale

Vini abbinati : Prosecco della Valdobbiadene d.o.c. Soligo
Moscato spumante d.o.p. Torrevilla

Caffè

euro 100

*** albergo e ristorante

Via per Schignano Argegno lago di Como tel.+39031821738 Direzione Famiglia Peroni

www.locandasantanna locandasantanna@libero.it

Locanda Sant'Anna



PROPOSTA 4

In giardino a buffet:

LA TAVOLA DEI SALUMI:

il parma 36 mesi, alla berkel - il salame nostrano al coltello - lo spek altoatesino
il lardo di Colonnata - la pancetta rotonda - la bresaola valtellinese

LA TAVOLA DEI FORMAGGI:

Valtellina: casera, piattone, latteria, bitto, tartano e val gerola
Dalla nostra valle: zincarlin fresco e stracciatella
accompagnati da mostarda, marmella, miele, noci e fichi secchi

Finger food ai sapori di terra e di mare

Bruschette con pachini e crema di olive taggiasche - focaccia al rosmarino

Involtini di melanzana con provola affumicata e pomodoro

i fagottini di bresaola con zincarlin

Lardo con pane nero e miele di castagno - Verdure calde in pastella

Fragole fresche, frullate con prosecco - Aperitivo analcolico - Vino bianco
Prosecco della Valdobbiadene d.o.c. Soligo - Martini rosè con moscato d' Asti

Servito a tavola:

Il risotto con zincarlin fresco, zucchine novelle e loro fiori

I tortelli alla cernia del mediterraneo, con pomodoro fresco e basilico

Vini abbinati: Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. Podere Castorani
Grillo i.g.t. Enologica Cassarà

Il filetto di manzo cotto nel fieno di Sant'Anna

Il filettino di vitello in salsa di tartufo nero

Carote e zucchine saltate in padella

Fantasie di cioccolato - buffet di frutta fresca - degustazione di sorbetti

Torta nuziale

Vini abbinati : Prosecco della Valdobbiadene d.o.c. Soligo
Moscato spumante d.o.p. Torrevilla

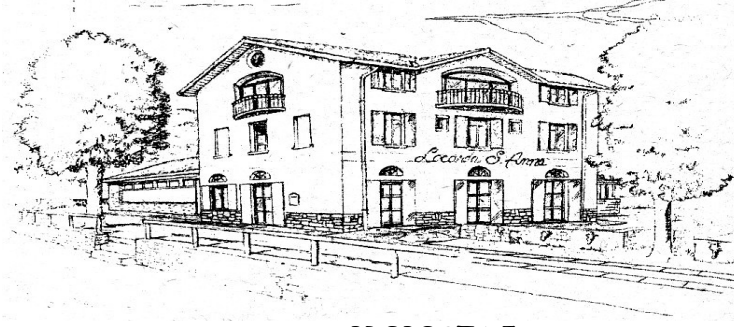
Caffè

euro 95

*** albergo e ristorante

Via per Schignano Argegno lago di Como tel.+39031821738 Direzione Famiglia Peroni
www.locandasantanna.it locandasantanna@libero.it

Locanda Sant'Anna



PROPOSTA 5

In giardino a buffet:

LA TAVOLA DEI SALUMI:

il parma 36 mesi, alla berkel - il salame nostrano al coltello - lo spek altoatesino
il lardo di Colonnata - la pancetta rotonda - la bresaola valtellinese

LA TAVOLA DEI FORMAGGI:

Valtellina: casera, piattone, latteria, bitto, tartano e val gerola
Dalla nostra valle: zincarlin fresco e stracciatella
accompagnati da mostarda, marmella, miele, noci e fichi secchi

Pane nero alle noci, grissini caserecci, focaccia al rosmarino, francesini e rosette

Aperitivo analcolico - Prosecco della Valdobbiadene d.o.c. Soligo
Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. Podere castorani - Grillo i.g.t. Enologica Cassarà

Servito a tavola:

lo sformatino caldo di patate e funghi porcini, con slinzega della Valchiavenna

Vini abbinati: Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. Podere Castorani
Grillo i.g.t. Enologica Cassarà

Gli gnocchetti bianchi di patate con spek altoatesino e zafferano
il risotto con zincarlin fresco, zucchine novelle e loro fiori

Il filetto di manzo cotto nel fieno di Sant'Anna
Patate al rosmarino

Finger food dolci

Torta nuziale

Vino abbinato: Moscato spumante d.o.p. Torrevilla
Prosecco della Valdobbiadene d.o.c. Soligo

Caffè

euro 95

***** albergo e ristorante**

Via per Schignano Argegno lago di Como tel.+39031821738 Direzione Famiglia Peroni
www.locandasantanna.it locandasantanna@libero.it