

# *Locanda S. Anna*



## *Ferragosto 2018*

### LA TAVOLA DEI SALUMI:

Valtellina: il salame nostrano al coltello - lo spek - la bresaola artigianale di Madesimo - la pancetta tesa  
il lardo di Mantello con pane nero e miele di tiglio e castagno ( km 0 ) - la slinzega artigianale della Valchiavenna

### LA TAVOLA DEI FORMAGGI:

Valtellina: casera, piattone, latteria, bitto, tartano e val gerola  
Valle Intelvi ( km 0 ): zincarlin fresco e stracciatella  
accompagnati da mostarda, marmellata fatta in casa dalla Titti,  
miele di tiglio e castagno ( km 0 ), nocciole, noci e fichi secchi

Pane nero alle noci, grissini caserecci, focaccia al rosmarino e sale rosa dell'Himalaya , francesini e rosette

Riso venere con gambero aromatizzato al pesto - Insalatina di farro con mele e verdure croccanti  
Bruschette con pomodorini pachino e basilico - Involtini di melanzana con provola affumicata e pomodoro  
Sfere di melone con crudo di Parma - Verdure calde in pastella  
il tortino di polenta con sugo di cipolla e salsiccia - Sciatt valtellinesi con insalatina di stagione

Il risotto con zincarlin fresco, zucchine novelle e loro fiori  
I ravioli fatti in casa alla borragine, con pomodorini , olive di Taggia, capperi e basilico

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

Semifreddo ai cantucci vaporizzato al rum con spuma di zabaione

Caffè

*Grillo i.g.t. Cassarà Montepulciano d' Abruzzo d.o.c. Castorani*