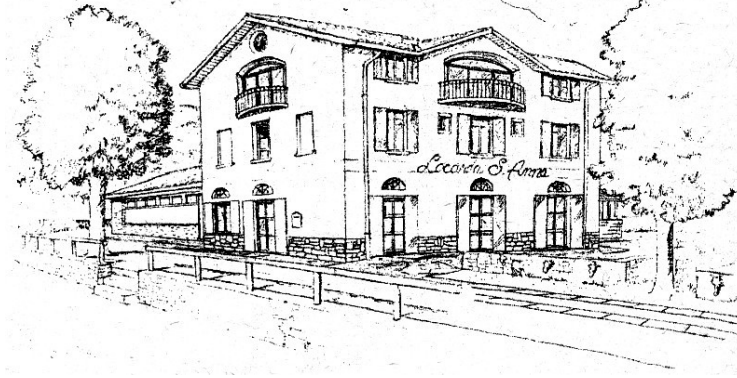


Locanda Sant'Anna



PROPOSTA 1

In giardino aperitivo a buffet:

Verdure calde fritte - Mousse di formaggio e miele di tiglio e castagno (km 0)

Taglieri di salumi nostrani Valtellinesi

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

Aperitivo analcolico alla frutta - Spritz - Chardonnay i.g.t. Paolini

Martini rosè con moscato dolce - Prosecco della Valdobbiadene d.o.c. Soligo

Servito a tavola:

Gli involtini di melanzana con provola affumicata e pomodoro

I fagottini di bresaola con zincarlin fresco di S. Fedele Intelvi (KM 0)

La sfogliatina calda di cipolla caramellata con crema al parmigiano

Il taroz valtellinese con salame nostrano

Vini abbinati : Chardonnay i.g.t. Paolini

Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. Podere Castorani

Il risotto carnaroli (Cascina Resentera) con toma piemontese e porri verdi

Le piccole trofie con ragù di coniglio in bianco e spinacci novelli

Sorbetto di limone e taneda di Bormio

Il filettino di maiale, cotto a bassa temperatura con salsa ai funghi porcini e polenta taragna

Torta nuziale

Vini abbinati : Prosecco della Valdobbiadene d.o.c. Soligo

Moscato spumante d.o.p. Torrevilla

Caffè

***** 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:

Sciatt valtellinesi con insalatina di stagione - Verdure calde fritte
Pomodorini ciliegia, con perle di latte - Pinzimonio di verdure - Salame nostrano al coltello
Lardo con pane nero e miele di tiglio e castagno (km 0) - quadretto di frittata alle verdure
Pane nero alle noci, grissini caserecci, focaccia al rosmarino con sale rosa dell'Himalaya , francesini e rosette

Aperitivo alla frutta - Campari Spritz - Martini Royal
Prosecco della Valdobbiadene d.o.c. Soligo - Chardonnay i.g.t. Paolini

Servito a tavola:

Gli involtini di melanzana, con provola affumicata e pomodoro
Lo sformatino caldo di patate e funghi porcini trifolati, con slinzega artigianale della Valchiavenna

Vini abbinati : Chardonnay i.g.t. Paolini
Rosso di Valtellina d.o.c. Plozza

Il risotto carnaroli (Cascina Resentera) con zincarlin fresco di San Fedele (KM 0), zucchine novelle e loro fiori
I bauletti fatti in casa di ricotta, olive nere e pomodorini secchi alla mediterranea

degustazione di sorbetti

Il filetto di manzo cotto a bassa temperatura nel fieno di Sant'Anna
Verdure al forno

Torta nuziale

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

Caffè

***** 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:

Tartare di salmone marinato all'arancia sanguinella - Polpo alla piastra con crema di ceci -
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
i fagottini di bresaola con zincarlin fresco di San Fedele (km 0) - Tartare di scottona piemontese
Sfere di melone con crudo di Parma - Verdure calde in pastella - Vitello tonnato rivisitato
Lardo con pane nero e miele di tiglio e castagno (km 0) - quadretto di frittata alle verdure

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

Aperitivo alla frutta - Chardonnay i.g.t. Paolini - Spritz
Pesche frullate con moscato dolce - Prosecco della Valdobbiadene d.o.c. Soligo - Martini royal

Servito a tavola:

Il risotto carnaroli (Cascina Resentera) con zucca gialla mantovana e zola di capra
Tortelli fatti in casa di ricotta ed erbe novelle, con crema di piattone e bresaola valtellinese

Vini abbinati : Chardonnay i.g.t. Paolini
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 cotto a bassa temperatura con salsa ai funghi porcini
Carote e zucchine saltate in padella

A buffet: tiramisù alle nocciole, bonnet cioccolato e amaretti, mousse alle pesche gialle, panna cotta ai lamponi,

Torta nuziale

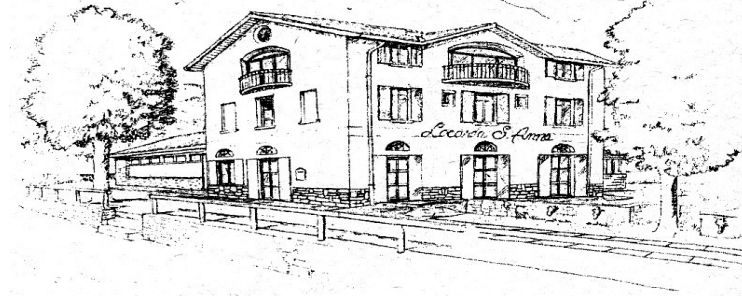
Vini abbinati : Prosecco della Valdobbiadene d.o.c. Soligo
Moscato spumante d.o.p. Torrevilla

Caffè

*** 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 4

In giardino a buffet:

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), mandorle, noci e fichi secchi

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

Tartare di salmone marinato all'arancia sanguinella - Polpo alla piastra con crema di ceci -
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
i fagottini di bresaola con zincarlin fresco di San Fedele (km 0) - Tartare di scottona piemontese
Sfere di melone con crudo di Parma - Verdure calde in pastella - Vitello tonnato rivisitato

Fragole fresche, frullate con prosecco - Aperitivo analcolico - Chardonnay i.g.t. Paolini
Prosecco della Valdobbiadene d.o.c. Soligo - Martini Royal

Servito a tavola:

Il risotto carnaroli (Cascina Resentera) con zincarlin fresco di San Fedele (km 0), zucchine novelle e loro fiori
I tortelli fatti in casa, alla cernia del mediterraneo, con pomodoro fresco e basilico

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

Il filetto di manzo cotto nel fieno di Sant'Anna
Il filettino di maiale cotto a bassa temperatura con salsa al tartufo nero

A buffet: tiramisù al pistacchio di Bronte, bonnet cioccolato e amaretti, mousse ai mirtilli neri, panna cotta agli
agrumi, trilogia di sorbetti e frutta fresca

Torta nuziale

Vini abbinati : Prosecco della Valdobbiadene d.o.c. Soligo

Caffè

*** albergo e ristorante

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

www.locandasantanna.it

locandasantanna@libero.it

Locanda Sant'Anna



In giardino a buffet:

LA TAVOLA DEI SALUMI:

Valtellina: il salame nostrano al coltello - lo spek - la bresaola artigianale di Madesimo
il lardo di Mantello - la pancetta tesa - 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 straciatella
accompagnati da mostarda, marmellata fatta in casa dalla Titti,
miele di tiglio e castagno (km 0), mandorle, noci e fichi secchi

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

Aperitivo analcolico - Prosecco della Valdobbiadene d.o.c. Soligo
Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. Podere castorani - Chardonnay i.g.t. Paolini

Servito a tavola:

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

Vini abbinati: Vini abbinati : Chardonnay i.g.t. Paolini
Rosso di Valtellina d.o.c. Plozza

Il risotto carnaroli (Cascina Resentera) alla parmigiana.
con filettini di pesce persico del Lario al burro e salvia selvatica

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

A buffet: tiramisù alle nocciole, bonnet cioccolato e amaretti, mousse alle pesche gialle, panna cotta al caramello
salato e crumble, trilogia di sorbetti e frutta fresca

Torta nuziale

Vino abbinato : Bonarda dolce d.o.c. Montesissa

Caffè

*** albergo e ristorante

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