

**PROPOSTE DI MENU' DEDICATE A GRUPPI DI MINIMO 15
PERSONE. AI MENU' SONO DA CALCOLARE I PREZZI DELLE
BEVANDE.**

<p>1) BRESAOLA DELLA VALLE BRASATO DI MANZO CON POLENTA PERE AL VINO CON GELATO</p> <p>€ 24,00</p>	<p>6) AFFETTATO MISTO NOSTRANO GNOCCHETTI ALLA CHIAVENNASCA COSTINE DI MAIALE CON PATATE VERDURE E POLENTA TORTA DI PANE</p> <p>€ 29,00</p>
<p>2) RISOTTO ALLA CHIAVENNASCA ARROSTO DI VITELLO CON PATATE E VERDURE AL FORNO CROSTATA DI MELE</p> <p>€ 24,00</p>	<p>7) BIS BRESAOLE DI CERVO E MANZO RISOTTO ALLA CHIAVENNASCA COSTINE AL LAVECC CON POLENTA PRUGNE AL VINO CON GELATO</p> <p>€ 30,00</p>
<p>3) PIZZOCCHERI ALLA VALTELLINESE MISTO DI CARNE ALLA PIOTA CON PATATE VERDURE E POLENTA TORTA DI NOCI</p> <p>€ 26,00</p>	<p>8) TRIS BRESAOLE MARINATA MANZO, CERVO E MANZO TAGLIATELLE FRESCHE AI FUNGHI PORCINI SPIEDINO DI MANZO ALLA PIOTA CON PATATE E VERDURE TORTA DI FARINA SARACENA</p> <p>€ 32,00</p>
<p>4) RISOTTO AI FUNGHI PORCINI SCALZATO DI AGNELLO ALLE ERBE CON PATATE E VERDURE AL FORNO FRUTTI DI BOSCO CALDI CON GELATO</p> <p>€ 28,00</p>	<p>9) BRESAOLA IN CARPACCIO GNOCCHETTI ALLA CHIAVENNASCA COSTINE AL LAVECC CON POLENTA TORTA DI PANE</p> <p>€ 32,00</p>
<p>5) TAGLIATELLE FRESCHE AI FUNGHI PORCINI SMINUZZATO DI CERVO CON POLENTA MELA GLASSATA CON FRUTTI DI BOSCO</p> <p>€ 28,00</p>	<p>10) MARINATA DI MANZO IN CARPACCIO BIS DI GNOCCHETTI E PIZZOCCHERI SMINUZZATO DI VITELLO CON FUNGHI PORCINI E POLENTA TORTA FIORETTO</p>