



Chef Zeno Bernasconi



Evento sabato 12 maggio 2018

Menù

Aperitivo di benvenuto e possibilità di breve passeggiata nel borgo antico tra le vigne circostanti Locanda Altavilla

*Alzatina di Bresaola I.G.P.
Azienda Agricola "Il Poschiavino"*

*Rocher di ricotta vaccina della Latteria di Chiuro
con crema alla rosa canina e porcini*

Sciatt con cuore di Casera D.O.P giovane e il cicorino del nostro orto

*Crespella di farina di saraceno di Teglio con cuore di formaggio Scimut
Azienda Agricola Bio "La Taiada" e erba orsina*

*Medaglione di manzo al sesamo nero, asparagi bianchi e verdi e patata rustica
Azienda Agricola Bio Franchetti*

Casera D.O.P , Scimudin e il miele di rododendro

Crema al limone con i nostri piccoli frutti

*Menù compreso di 4 portate
Vino in abbinamento: Cantina Fay
60.- €*

Possibilità di pernottamento il sabato sera presso La Locanda Altavilla nelle sue camere ricche di charme

Camera doppia superior con la prima colazione Euro 90,00

Camera singola superior con la prima colazione Euro 55,00

Servizi trasporti con tariffe agevolate gruppi dal Ticino e dall'Italia (Milano, Brianza e Lago di Como)

Altavilla di Anna Bertola
Via ai Monti 46 23030 Bianzone (So)

Tel. +39 0342 72 03 55

Web: www.altavilla.info/

E-mail: benvenuti@altavilla.info

AYT food&wine experience Dalle Alpi ai Laghi
www.alpilaghigourmet.com