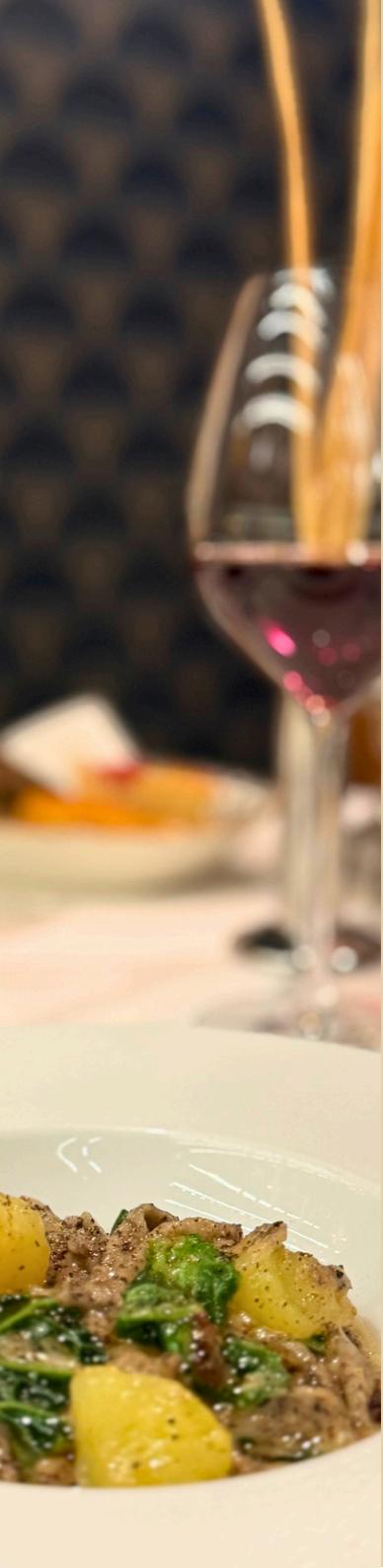


RISTORANTE
LÈCRU

AUTUNNO
da LèCru

• 18 Novembre, ore 20.00 •

SAPORI DI VALTELLINA

Sciatt al Valtellina Casera DOP
insalatina di campo e mirtilli
****

Bresaola Chiavennasca
taroz filanti, manfrigola gratinata al forno
****

Pizzoccheri tradizionaoli
con Valtellina Casera DOP e Bitto
****

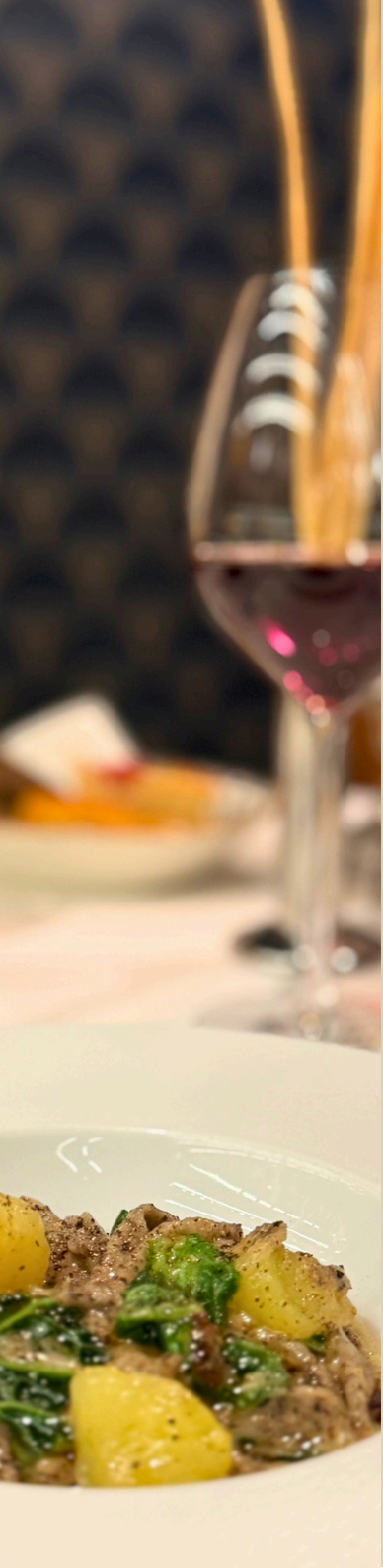
Degustazione di bitto
con composte di frutta
****

Bisciola tostata
zabaione di uova di selva
e passito di Vertemate

60 p.p
(bevande escluse)

Info e Prenotazioni
031627288 - info@lecruristorante.it
Via Cantù 21, Erba (CO)

CASTELLO CASIGLIO
RELAIS&SPA



RISTORANTE
LÈCRU

AUTUNNO
da LèCru

• 18 Novembre, ore 20.00 •

VALTELLINA DINNER

Sciatt with Valtellina Casera DOP cheese,
wild greens, and blueberries
****

Bresaola Chiavennasca,
cheesy taroz, gratinéed “manfrigola”
****

Traditional Pizzoccheri
with Valtellina Casera PDO and Bitto
****

Bitto cheese tasting
with fruit compotes
****

Toasted Bisciola
(Valtellina sweet bread), zabaione
and Vertemate passito wine

60 p.p
(drinks not included)

Info and Reservations
031627288 - info@lecruristorante.it
Via Cantù 21, Erba (CO)

CASTELLO CASIGLIO
RELAIS&SPA