

Chef Francesco Sini



## Menu Autunno gastronomico

*Tutti i giorni dal 18 ottobre al 28 ottobre 2018*

*Martedì escluso*

### **Flan di zucca, patate e porri con salsicetta**

*Pumpkin, potatoes and leeks flan with sausage*

*Kürbis, Kartoffeln und Lauch Flan mit Wurst*

### **Gnocchetti di castagne e grano Saraceno 'pizzoccherati'**

**"con patate e formaggi locali, burro e aglio"**

*Buckwheat and chestnuts dumplings, with potatoes, cheese, butter and garlic*

*Buchweizen und Kastanienkloßen mit Kartoffeln, Butter und Knoblauch*

### **Filettini di Maiale bardati con pancetta, castagne e salsa al Marsala**

*Fillet of pork with bacon, chestnuts and Marsala wine sauce*

*Schweinefilet mit Bauchspeck, Kastanien und Marsalaweinsauce*

### **Mousse alle castagne, panna montata e caramello**

*Chestnuts, whipped cream and caramel mousse*

*Kastanien, Schlagsahne und Karamell Mousse*

**Caffè**

**€ 30,00**

*Bevande escluse*

HOTEL   
*La Torre*

Via Roma, 53 - Loc. Castiglione  
Centro Valle Intelvi - 22028 (Co) - Italia  
tel. (+39) 031 830345  
email: [info@albergolatorre.net](mailto:info@albergolatorre.net)  
[www.albergolatorre.net](http://www.albergolatorre.net)

