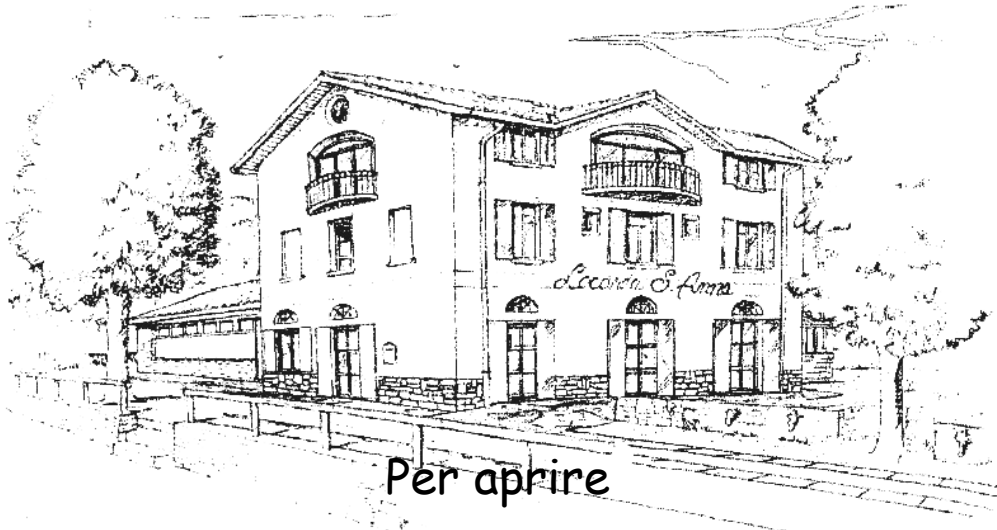


Menù



Per aprire

Lo sformatino caldo di patate e funghi porcini, con slinzega della Valchiavenna
il cotechino nostrano, con lenticchie di montagna

Per continuare

Il risotto con porri verdi e toma piemontese
I ravioli di grano saraceno, con fonduta e crema di noci

Per terminare

Il filetto di maiale in sfoglia croccante con salsa ai porcini
Il filetto di manzo cotto nel fieno di Sant'Anna
Patate al rosmarino

Zabaione caldo con fiordilatte

Torroncini e mandaranci

Arabico

Cabernet sauvignon Cantine Paolini vendemmia 2004

Locanda Sant'Anna, Argegno tel. +39031821738 fax. +39031822046
locandasantanna@libero.it