



MENU

VENERDÌ 7 GIUGNO 2024

• CHIAVENNA •

BAR MICHEROLI

ospita **Mat Lab**

propone

- > Gallina in saor con barba dei frati
- > Gnocchetti di castagne di Villa con tartare di gamberi e guanciaie croccante con
- > Vardi Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
- > Trento DOC Prezpep Blanc de Blanc Brut millesimato 2018



CAFFÈ SVIZZERO

ospita **Chef Andrii Sashak**

propone

- > Ravioli ricotta e pistacchi di Sicilia con salsa allo zafferano
- > Quadrelli con chianina e cardoncelli con salsa ai funghi porcini con
- > Franciacorta cuvè brut
- > Franciacorta rosè



BAR VICINI

ospita **Chef Ricardo Barrios & Miguel Llamoca**

propone

- > Bun orientale ai gamberi
- > Sunny salmon taco
- > Papa a la huancaína vegetariano con
- > Hauner Salina bianco
- > Biondi santi Jet Rose
- > Fontanafredda Alta Langa



ALL RIGHT

ospita **Chef Stefano Ciabbari**

propone

- > Un cinghiale in Messico con
- > Moshiso Cocktail

PUB IL SORÈL

ospita **Mood Bar con Cucina**

propone

- > Tartare di tonno rosso del Mediterraneo su nuvola di riso venere, dressing al lime, salsa di soia, maionese alla soia e nero di seppia, salsa al frutto della passione con
- > Trento DOC Brut Nature Riserva Maso Alesiera Metodo Classico



CAFFÈ MASTAI

ospita **Ristoro Larici Madesimo**

propone

- > Fritto misto di montagna con
- > Trento DOC Marchesi Guerrieri Gonzaga
- > Rosa dei Frati rose
- > La Quinta Rueda



CAFFÉ DOLZINO

ospita **Chef Alan Giuriani**

propone

- > Thai Experience con
- > Alta langa
- > Birra thai
- > Pascorino



VENERDÌ 7 GIUGNO 2024 • CHIAVENNA