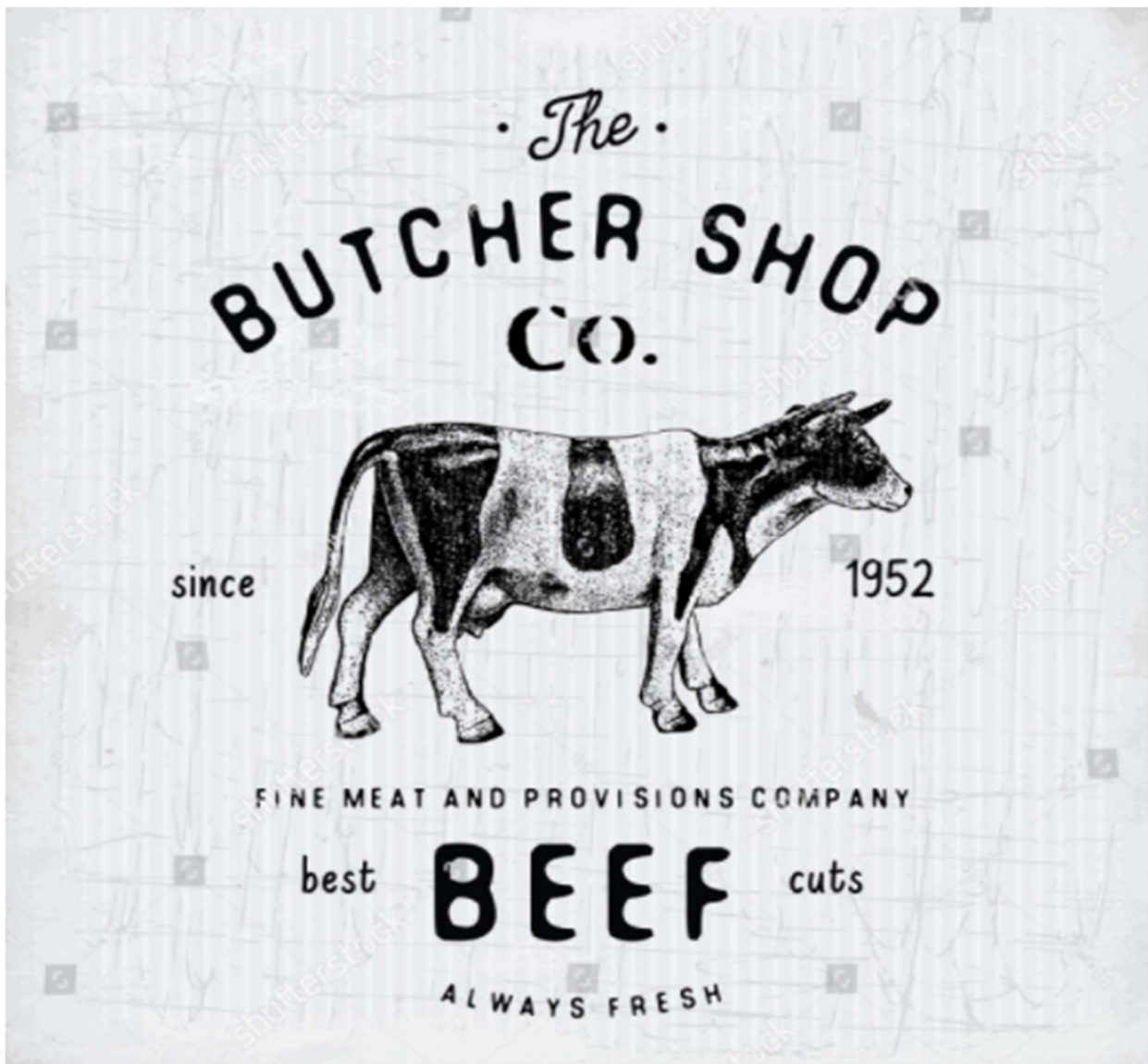




IL BALCONE SULLA VALLE

MENU



MENU ALLA CARTA - A LA CARTE MENU:

COPERTO - SERVICE	2 EURO
ANTIPASTO AL TAGLIERE DEL BALCONE - SELECTION OF COLD CUTS AND APPETIZERS	
SALAME DEL CONSORZIO SALAME PREALPINO VARESINO, PANCETTA, COPPA, LARDO, COTECHINO, FORMAGGI DELLA VALCUVIA, TOMA, FORMAGGELLA DEL LUINESE ACCOMPAGNATI DA 4 ANTIPASTI CALDI O FREDDI DEL GIORNO	11 EURO
PRIMI PIATTI DEL GIORNO - FIRST COURSE OF THE DAY	10 EURO
SECONDI PIATTI DEL GIORNO - MAIN COURSE OF THE DAY	14 EURO
COSTATA - RIB EYE STEAK	4 EURO
(RAZZA PIEMONTESE ALLEVATA AL PASCOLO - GRASS FED)	all'ettogrammo
FIorentina - T-BONE STEAK	4,5 EURO
(RAZZA PIEMONTESE ALLEVATA AL PASCOLO - GRASS FED)	all'ettogrammo
CONTORNI DEL GIORNO - SIDE DISH OF THE DAY	3 EURO
DOLCE - DESSERT	4 EURO
GELATO ARTIGIANALE - HOMEMADE ICE CREAM	4 EURO
CAFFE' ESPRESSO - ESPRESSO COFFE	1 EURO
ACQUA - WATER	1 L - 2 EURO
	¼ L - 2 EURO
VINO DELLE NOSTRE AZIENDE AGRICOLE - WINE FROM OUR WINERY FARMS	1/2 L - 4 EURO
	1 L - 8 EURO

MENU FISSI – SET MENU:

MENU' FISSI DEL GIORNO – SET MENU (si richiede di scegliere il menu fisso gradito al momento della prenotazione, alternativamente i piatti saranno conteggiati dal menu alla carta) (please choose the set menu at the time of order, otherwise the dishes will be counted from the a la carte menu)

MENU' FISSO DEGUSTAZIONE DELLA FATTORIA

SET MENU TASTINGS OF THE FARM 33 EURO (BEVANDE
ESCLUSE – DRINKS EXCLUDED)

INCLUDE: COPERTO + ANTIPASTO + PRIMO PIATTO + SECONDO PIATTO + CONTORNO

INCLUDES: SERVICE + SELECTION OF COLD CUTS + FIRST COURSE + MAIN COURSE +
SIDE DISH

MENU' BAMBINI (FINO A 8 ANNI)

KIDS MENU (UP TO 8 YEARS OLD) 15 EURO (BEVANDE
ESCLUSE – DRINKS EXCLUDED)

INCLUDE: COPERTO + PRIMO PIATTO + SECONDO PIATTO + CONTORNO

INCLUDES: SERVICE + FIRST COURSE + MAIN COURSE + SIDE DISH

INFORMAZIONI GENERALI

I nostri piatti sono realizzati prevalentemente con prodotti locali, privilegiando quelli kmzero **della nostra azienda agricola** attiva da oltre 70 anni e promuovendo quelli di Aziende Agricole del territorio, a supporto della filiera corta.

Nella nostra azienda agricola alleviamo bovini di razza Piemontese, suini, pollame da carne, produciamo salumi (Consorzio Salame Prealpino Varesino) “come una volta” e favoriamo l’apicoltura.

I nostri bovini **pascolano all’aria aperta** in vasti spazi, con un’**alimentazione** prevalentemente di **erbe al pascolo** “grass fed”. L’allevamento al pascolo e non intensivo, riduce il rischio di malattie consentendoci di crescere animali pressochè “antibiotic free”.

Il menu’ segue le stagioni e cambia periodicamente come la disponibilità dei nostri prodotti freschi locali. La disponibilità dei prodotti e’ quindi fino ad esaurimento. Sara’ un piacere illustrarvi le portate di questa settimana!

Visitate l’azienda agricola per vedere i nostri allevamenti e percorrete i percorsi panoramici nel nostro parco privato panoramico.

Soggiornate nelle nostre camere panoramiche familiari o romantiche con idromassaggio privato.