

Benvenuti alla Lac Salin PANORAMIC FONDUE dove la tradizione alpina incontra l'eleganza contemporanea per offrirvi un'esperienza culinaria indimenticabile.

Ogni piatto è una celebrazione della cucina alpina, preparato con ingredienti di qualità e con la maestria dei nostri Chef. Lasciatevi avvolgere dai profumi e dai sapori genuini.

L'esperienza alla Lac Salin PANORAMIC FONDUE va oltre il cibo.

Con le maestose Alpi di Livigno a fare da sfondo,
ogni cena diventa una vera opera d'arte.

Le vette del Piccolo Tibet si stagliano maestose contro il cielo
stellato, regalando momenti di pura bellezza alpina.

Abbandonatevi al panorama mozzafiato, che arricchisce ogni
boccone e crea ricordi che nutrono corpo e anima.



- menu

MENU FONDUE

Crostino di pane con lievitazione naturale, burrata e alici del Cantabrico

Fondue a scelta

Chocolate fondue accompagnato da frutta fresca

65 per persona



in menu

MENU' PANORAMIC

Piatto di Patanegra e pane tomato

Ravioli del plin ripieni di stracotto di cervo, fonduta di Scimudin e porro caramellato

Chateaubriand di manzo accompagnato da salsa bernese e patata al cartoccio con erba cipollina - 500 gr

Tiramisù al tavolo

105 a persona



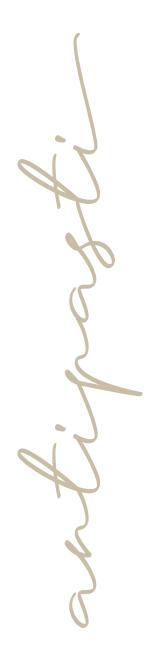
Caviale Oscietra servito con blinis, panna acida ed erba cipollina - 10 gr 40

> Coda d'astice alla Catalana 25

Piatto di Patanegra e pane tomato 23

Tartare composta al tavolo accompagnata da tuorlo, acciuga, senape, cipolla tritata e crostone di pane tostato 23

Crostino di pane con lievitazione naturale, burrata e alici del Cantabrico 12





Tagliolino tirato a mano con gamberi rossi e tartufo nero 18

> Gnocchi al ragù di coda alla vaccinara e Pecorino Romano 15

Ravioli del plin ripieni di stracotto di cervo, fonduta di Scimudin e porro caramellato 15

> Pizzoccheri Valtellinesi 12

> > Pizöcar da Livign 12





Chateaubriand di manzo accompagnato da salsa bernese e patata al cartoccio con erba cipollina - 500 gr

Cotoletta di carré di vitello alla milanese accompagnata da salsa morney, pomodorini e patate al burro 50

Fondue Chinoise con brodo vegetale, fettine di filetto di manzo, vitello e gamberoni accompagnata con riso pilaf e le nostre salse 40

Fondue Bourguignonne con olio aromatizzato al rosmarino, cubetti di manzo e pollo accompagnata con verdure e le nostre salse 40

Le nostre fondue sono servite per minimo due persone

Fondue di formaggio Gruyère accompagnato da

Raclette con patate ratte, cipolline borettane, cetriolini

crostini di pane e patate bollite

40

40



Crêpes Suzette al tavolo 18

Chocolate fondue accompagnato da frutta fresca

Tiramisù al tavolo 13

> Mont Blanc 12