

14 LUGLIO 2026

LA GARDIANA – VERIDIA RESORT

AVILEÑA E BRACE

La carne di Livio incontra il nostro fuoco.

Serata con percorso in 3 atti dedicata alla carne alla brace
che nasce dalla collaborazione tra Francesco Costantini per *La Gardiana*
e *Sa Tanca 'E Bore*.

Abbinamenti *Silvio Carta*.


VERIDIA RESORT
Your natural haven in Chis - Sondrio

La Gardiana

Sa Tanca 'E Bore
una creazione di Graziano Vidale


Silvio Carta

AVILEÑA E BRACE

Gli antipasti dello Chef Costantini

Tartare di manzo salsa al prezzemolo, prugne marinate,
basilico e crostini di pane all'aglio 1, 12

Pane Naan, Avileña-Negra Ibérica salsa verde messicana 1, 7, 12

Focaccia alla brace con prosciutto di picanha 1, 7, 12

A scelta tra Americano bianco, Paloma o Vermentino serenata

La costata alla brace di Livio de Sa Tanca 'E Bore e il suo contorno

Costata di Avileña-Negra Ibérica

Verdure grigliate 12

Gin Saffron o Kusidura rosso

Il dolce alla Spinola

Sorpresa dolce alla Brace 1, 3, 7, 8

Vernaccia Silvio Carta

..... 130 euro

bevande incluse

Si invitano i gentili clienti a comunicare al nostro personale di servizio
eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.

1 · Cereali contenenti glutine 2 · Crostacei 3 · Uova 4 · Pesce 5 · Arachidi 6 · Soia
7 · Latte (incluso lattosio) 8 · Frutta a guscio 9 · Sedano 10 · Senape 11 · Semi di sesamo
12 · Solfiti 13 · Lupini 14 · Molluschi