



La Priorità: **Il Tempo...**

*The Priority: The Time...*

Da Noi: ...quello che Vogliamo impegnare per soddisfarvi.  
*From Us: ...Time is the essence. We take our time in preparing dishes to satisfy you.*

Da Voi: ...quello che Dovete concedervi per assaporare il nostro impegno.  
*From You: ...spoil yourselves, relax and taste our dishes. Il nostro staff:*

*Alessandro, Clarissa, Luca, Francesco, Matteo, Galka,*

*Martin, Francesca, Luca*

*Coperto: € 3,00*

## *Antipasti*

### *Starters*

#### *Prealpi*

*€ 16,00*

Carpaccio di salmerino marinato al pino mugò con mescolanza di foglie e colori, centrifuga dello chef  
*(Char "white fish from the lake" carpaccio marinated with mountain pine served with colors and leaves mixing, chef centrifuge)*

#### *Tataki*

*€ 16,00*

Tataki di manzo della Valsassina con cipollotto fresco brasato, maionese al rafano e maionese alla barbabietola  
*(Beef from Valsassina tataki served with braised spring onion, horseradish mayonnaise and beet mayonnaise)*

#### *Dal caveau*

*€ 15,00*

Patata, funghi, squartone di agone e olio all'aglio orsino  
*(Potato, mushrooms, dried fish eggs and oil flavored with wild garlic "aglio orsino")*

#### *Stuzzicami*

*€ 15,00*

Raviolo fritto di pasta bianca ripieno di ricotta, mandorle e salvia servito con "guacamole" alle nespole  
*(Fried white pasta ravioli stuffed with ricotta cheese, almonds and sage served with medlar "guacamole")*



## *Primi Piatti*

### *First Courses*

#### *Succulenza*

*€ 16,00*

Paccheri di Gagnano ripieni di ragù bianco di pollo e albicocche secche serviti con la crema all'aglio orsino e kefir  
*(Gagnano paccheri pasta stuffed with white chicken ragout and dried apricots served with wild garlic "aglio orsino" cream and kefir)*

#### *Sul verde è stanco un Velo*

*€ 16,00*

Velo di pasta fresca, pesto di rucola, purea di piselli e Strachitunt della Valtaleggio, mandorle tostate  
*(Homemade fresh pasta "like a lasagna", rocket/arugola pesto, peas puree and Valtaleggio cheese)*

#### *Sapore d'infanzia*

*€ 16,00*

Gnocchetti di grano saraceno, burro affumicato, trota salmonata marinata, erba cipollina e scorza d'arancio candito  
*(Buckwheat little dumplings, smoked butter, marinated smoked trout, chives and candied orange peel)*

#### *Ravioli cacio e pepe, mojito!*

*€ 16,00*

Ravioli fatti in casa ripieni di mousse al parmigiano e pepe nero, serviti con la menta e lime  
*(Homemade fresh ravioli stuffed with parmesan cheese mousse and black pepper served with lime and mint)*



## *Portate principali*

### *Main Courses*

#### *Mugnaia*

*€ 20,00*

Pescato del giorno alla mugnaia, catalogna, champignon e pistacchi  
*(Catch of the day cooked "mugnaia" style served with chicory, champignon mushrooms and pistachios)*

#### *Un perca in costiera*

*€ 22,00*

Trancio di lucioperca tiepido, spuma di bisque di lago, scarola ripassata, uvetta e pinoli  
*(Lukewarm pikeperch from the lake, lake bisque foam, sautéed escarole, raisins and pine nuts)*

#### *La faraona d'oriente*

*€ 20,00*

Suprema di faraona al cocco e curry con coste rosse saltate e mousse al latte di cocco  
*(Guinea fowl with coconut and curry served with sauteed red salad and coconut mousse)*

#### *Rabarbecue beef*

*€ 22,00*

Scaloppa di manzo della Valsassina cotto a bassa temperatura con salsa al rabarbecue (rabarbaro), mousse di patate dolci, carote glassate, wasabi e sauté di spinaci  
*(Beef escalope cooked at low temperature served with rhubarb "barbecue" sauce, sweet potatoes mousse, glazed carrots, wasabi and sautéed spinach)*

#### *L'orto nel piatto*

*€ 18,00*

Hummus di ceci e piselli, menta e agrumi con verdure  
*(Chickpeas and peas hummus, mint and citrus fruits, vegetables)*



## *Dessert*

### *Sensualità Floreale*

€ 9,00

Albicocche, sciroppo al glicine, mousse al fondente Valrhona e semi tostati  
(Apricots, wisteria syrup, dark chocolate Valrhona mousse and toasted seeds)

### *Cheese non cake*

€ 9,00

Zuppetta di fragole, ciliegie e sambuco, cialda di mais, ricotta dolce di capra  
(Strawberry soup, cherries and elderflower, corn waffle, sweet goat ricotta cheese)

### *Geometrie*

€ 9,00

Cremoso al limone, dacquoise al caffè e cacao, lamponi freschi, gel di limone, zucchero al caffè  
(Lemon soft mousse, coffee and cocoa dacquoise, fresh raspberries, lemon gel, sugar flavored with coffee)

### *Dessert del giorno*

€ 6,00

### *Gelato (Cioccolato, Vaniglia, Fragola e Limone)*

€ 2,50 a pallina

### *Degustazione di formaggi*

€ 12,00

Cheese tasting

### *Rum XO*

€ 12,00

Rum XO servito con degustazione di cioccolato fondente Valrhona  
(Rum XO served with the dark Chocolate Valrhona tasting)

### *Vini da Dessert / Dessert Wines*

*Mertino Vino Fortificato dell'Azienza Pajer e Sandri*

€ 10,00

*Barolo Chinato dell'Azienza Poderi di Luigi Einaudi*

€ 10,00

*Ventemate Vino Passito dell'Azienza Mamete Prevostini*

€ 10,00

*Ben Rye Vino Passito di Pantelleria dell'Azienza Donna Fugata*

€ 10,00



## *Menù del Lago di Como*

\*\*\*\*

*Prealpi*

\*\*\*\*

*Sapori d'infanzia*

\*\*\*\*

*Mugnaia*

\*\*\*\*

*Un piccolo dolce Infuso*

\*\*\*\*

*Cheese non cake*

\*\*\*\*

*Caffè*

## *Menù delle Nostre Terre*

\*\*\*\*

*Tataki*

\*\*\*\*

*Succulenza*

\*\*\*\*

*La faracona d'oriente*

\*\*\*\*

*Un piccolo dolce Infuso*

\*\*\*\*

*Geometrie*

\*\*\*\*

*Caffè*

## *Menù Verde / Vegetarian Menù*

*Suzzicami*

\*\*\*\*

*Sul verde è stanco un Volo*

\*\*\*\*

*L'orto nel piatto*

\*\*\*\*

*Un piccolo dolce Infuso*

\*\*\*\*

*Sensualità Floreale*

\*\*\*\*

*Caffè*

## *Menù Degustazione / Tasting Menù*

*€ 65,00*

*Con Vini in abbinamento / With paired Wines*

*€ 85,00*

## *Menù Verde / Vegetarian Menù*

*€ 60,00*

*Con Vini in abbinamento / With paired Wines*

*€ 85,00*

*Coperto, Acqua e Caffè sono inclusi.*

*Coperto, Water and Coffee are included.*



La Priorità: **Il Tempo...**  
*The Priority: The Time...*

Da Noi: ...quello che Vogliamo impegnare per soddisfarvi.  
*From Us: ...Time is the essence. We take our time in preparing dishes to satisfy you.*

Da Voi: ...quello che Dovete concedervi per assaporare il nostro impegno.  
*From You: ...spoil yourselves, relax and taste our dishes. Il nostro staff:*

*Alessandro, Clarissa, Luca, Francesco, Matteo, Galca,*

*Martin, Francesca, Luca*

Si informano i gentili clienti che alcune delle materie prime comunemente utilizzate in cucina rientrano tra le sostanze allergiche indicate dalla Regolamento 1169/2011/CE. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Crostacei e prodotti a base di crostacei. Uova e prodotti a base di uova, sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari. Pesce e prodotti a base di pesce, sono incluse tutte le specie di pesce. Arachidi e prodotti a base di arachidi. Soia e prodotti a base di soia. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato. Frutta secca in guscio (mandorle, nocciole, noci e prodotti derivati. Sedano e prodotti a base di sedano. Senape e prodotti a base di senape. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Anidride solforosa e solfiti.

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

We would like to inform our customers that some of the raw materials commonly used in cooking are among the allergic substances, as mentioned in the EU Directive 2003/89/CE. Grains containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or any hybridized strains or derivatives). Crustaceans and shellfish products. Eggs and egg based products, includes the eggs of all oviparous species of animals. Fish and fish based products, includes all species of fish. Peanuts and all peanut based products. Soy and all soy based products. Milk and all milk based products (including lactose), also includes cow, goat's, sheep and all derivatives. Celery and all celery based products. Mustard and all mustard based products. Sesame seed products and all products based on sesame seed. Sulphur dioxide and sulphites. \* Some products could be frozen

Wi-Fi Account: HDL\_Guest

Password: DuLac2020Hotel

Per garantire la qualità e la freschezza delle nostre materie prime, alcune vengono abbattute da noi all'origine.  
*Some of our raw materials are frozen to guarantee quality and freshness.*