

# Unico...

...nel senso...

... che abbiamo deciso di assumerci il rischio d'accompagnarvi in un percorso a senso UNICO scandito dal sapore degli ingredienti usati nel giusto momento della loro natura, cambiando spesso e raccontandovi attraverso di loro la nostra storia ed il magnifico paesaggio che ci circonda.

Burro cotto alla camomilla montato e salato,  
trota marinata e affumicata, panino al vapore

Lucioperca del Lago di Como croccante,  
maionese fatta in casa, veli di rapanello

Carota al burro d'anacardi, lattuga, salsa di  
lattuga speziata, anacardi

Tagliolino di pasta fresca fatto in casa cacio  
pepe e missoltino

Trota Fario della Valsassina, porro brasato e il  
suo intingolo

Lombo di coniglio con il suo fondo, scarola,  
nocciole in doppia consistenza

Una storia di famiglia

Soffice al sambuco e farina di mais, mousse  
allo yogurt e ciliegie

Menù per persona (Acqua e caffè inclusi): € 80

Piatto extra: € 10 - € 17 - € 25

Abbinamento di vini (4 calici): € 30



# A unique one...

...as we have decided to bring you in a taste journey.

A journey marked by the flavours of the seasonal ingredients used at their natural time, changing them frequently, and using them to tell you about our story and about the surrounding landscape.

Whipped, salted cooked butter flavoured with chamomile, smoked marinated trout, and a steamed bread

Crunchy pike perch/zander of lake Como, home made mayonnaise, radish veils

Carrot with butter flavored with cashew, lettuce, spiced lettuce sauce, cashew

Home made fresh tagliolini pasta cacio & pepe, with missoltino (dried salted twait shad)

Fario trout from Valsassina area, braised leek and its dip

Rabbit loin, its cooking juice, escarole, hazelnuts in two consistencies

A family history

Corn flour and elderflower sponge, yogurt mousse, cherries

€ 80,00 per person (Water and coffee included)

Extra dish: € 10/ € 17 / € 25

Wine pairing : (4 glasses) : € 30,00

