



Menù Degustazione a base di pesce del *Lago di Como*

Menù intero compreso di Coperto, Acqua e Caffè: € 45,00

Menù intero compreso di Vino in abbinamento per ogni portata compreso di Coperto, Acqua e Caffè: € 70,00

Coperto € 3,00

Saluto da parte della cucina

Carpione oggi € 14,00

Trancio di lavarello del nostro lago marinato al carpione in tempura, verdure croccanti e spuma di carpione

Marinated slice of whitefish from our lake "Lavarello" in tempura, crunchy vegetables and "carpione" foam

Piccoli scrigni di sapore € 14,00

Gnocchi di patata bianca comasca ripieni di crema al caprino stagionato, pesto di fave, insalatina di fave e erba cipollina, fiori di acacia saltati

Gnocchi of white potatoes from Como, stuffed with a cream of seasoned caprino cheese, broad beans sauce, chive and broad beans salad, pan roasted acacia flowers

Trono al Perca € 18,00

Trancio di lucioperca del nostro lago con purea di patate alle nocciole, ortiche saltate, salsa agli agrumi, nocciole e arance tostate

Slice of pike – perch from our lake, with a potatoes puree flavored with hazelnuts, sauted nettles, citrus fruits sauce, toasted hazelnuts and oranges

Nociocolampone* € 8,00

Pane morbido alle noci con ganache al Gran Cru Valrhona e mousse al lampone

Soft nuts bread, with "Valrhona" Gran Cru Chocolate ganache and raspberries mousse

**Per ulteriori dessert chiedete ai nostri camerieri/For others dessert please ask our waiters*

Vini da Dessert

Barolo Chinato Einaudi: € 10,00

Passito Vertemate Mamete Prevostini: € 10,00

La proposta Fuori menù:

Degustazione di Formaggi (tre di latte vaccino e tre di latte di capra) € 12,00

Rum "BumBu" XO accompagnato da tre tipologie di cioccolato fondente € 10,00

I menù Degustazione possono essere scomposti e le singole portate possono essere sostituite tra di loro.



Menù Degustazione delle Nostre Terre

Menù intero compreso di Coperto, Acqua e Caffè: € 45,00

Menù intero compreso di Vino in abbinamento per ogni portata compreso di Coperto, Acqua e Caffè: € 70,00

Coperto € 3,00

Saluto da parte della cucina

Mediterraneo €14,00

Fiore di zucca ripieno di mousse al basilico, bruschetta di pane al vapore, passata di pomodoro arrostito leggermente piccante, peperoni verdi e olive
Pumpkin flower stuffed with a basil mousse, steamed bruschetta bread, roasted tomato sauce slightly spicy, green peppers and olives

Pensiero pazzo... sapore semplice € 14,00

Lasagnetta di pasta fresca fatta in casa con ragù bianco di pollo ruspante, salsa di nespole salate al timo
Homemade lasagnetta with free-range chicken white ragù, salted medlar sauce flavored with thyme

Tra pascolo e orto € 18,00

Tagliata di manzo della Valsassina con la sua riduzione, sauté di verdure di stagione e chutney di pomodoro e cipolla leggermente piccante
Sliced local beef with its reduction, sauted seasonal vegetables, slightly spicy chutney of tomato and onion

Liquirizia e ciliegie* €8,00

Cannelés alla liquirizia con purea di ciliegie e rabarbaro
Licorice cannelés with cherries pureé and rhubarb

**Per ulteriori dessert chiedete ai nostri camerieri/ For others dessert please ask our waiters*

Vini da Dessert

Barolo Chinato Einaudi: € 10,00

Passito Vertemate Mamete Prevostini: € 10,00

La proposta Fuori menù:

Degustazione di Formaggi (tre di latte vaccino e tre di latte di capra) € 12,00

Rum "BumBu" XO accompagnato da tre tipologie di cioccolato fondente € 10,00

I menù Degustazione possono essere scomposti e le singole portate possono essere sostituite tra di loro.