



Menù degustazione delle Nostre Terre

Tasting Menù "Nostre Terre"

Compreso di: Coperto, Acqua e Caffè (Including: Coperto, Water and Coffee) € 55,00

Compreso di: Coperto, Acqua, Caffè e Vini in Abbinamento (Including: Coperto, Water, Coffee and Paired Wines)
€ 80,00

Saluto della Cucina
Welcome from the kitchen

Antipasto/Starter € 14,00

Crema di patate con ragù bianco di cervo al cacao e carciofi
Potatoe cream with deer white ragù flavored with cocoa and artichokes

Primo Piatto/First course € 14,00

Ravioli ripieni di cinghiale con fondo di verdura, purea di carciofi e rafano
Homemade fresh ravioli stuffed with boar meat served with vegetables sauce, artichoke and horseradish purée

Secondo Piatto/Main course € 20,00

"Spinacino" di manzo servito con la terrina di verdure
Beef "spinacino" served with vegetables cake

Per prepararsi al dessert

Un infuso a freddo preparato dalla nostra cucina
Cold infusion from our kitchen

Dessert € 8,00

Panna cotta al pepe, crema di castagne e crumble al rosmarino e olio
Panna cotta flavored with pepper, chestnuts cream, rosemary and oil crumble

Coperto: € 3,00

Proposte fuori carta:

Rum "XO" servito con degustazione di cioccolato fondente Valrhona

Rum "XO" served with dark chocolate from Valrhona € 10,00

Vini da Dessert/Dessert Wines:

Merlino Vino Fortificato di Pojer e Sandri (Lagrein appassito e Brandy invecchiato) € 10,00

Barolo Chinato Einaudi € 10,00

Passito Vertemate Mamete Prevostini € 10,00

Ben Rye Passito di Pantelleria Donna Fugata € 10,00



Seguici su Instagram e taggaci nei tuoi ricordi: "ristorante_dulac_varenna"



Menù degustazione Lago di Como

Tasting Menù "Lago di Como"

Compreso di: Coperto, Acqua e Caffè (Including: Coperto, Water and Coffee) € 55,00

Compreso di: Coperto, Acqua, Caffè e Vini in Abbinamento (Including: Coperto, Water, Coffee and Paired Wines)
€ 80,00

Saluto della Cucina
Welcome from the kitchen

Antipasto/Starter € 14,00

Insalata di salmerino selvaggio affumicato a caldo con crema di cavolfiore e cavolo cappuccio viola
Smoked char fish fillet salad served with cauliflower cream and purple cabbage

Primo Piatto/First course € 14,00

Spaghetti di Gragnano serviti con crema di broccoli, caprino al limone e noci salate
Spaghetti from Gragnano served with a broccoli cream, caprino flavored with lemon and salted nuts

Secondo Piatto/Main course € 20,00

Trancio di Trota marinato alle scorze d'agrumi e pepe rosa, crema di cavolfiore, foglie di catalogna e aglio nero
Piece of marinated trout with citrus fruit and pink pepper, cauliflower cream, catalonia leaves and black garlic

Per prepararsi al dessert
Un infuso a freddo preparato dalla nostra cucina
Cold infusion from our kitchen

Dessert € 8,00

Terrina ai tre cioccolati, salsa al lampone, mirtilli freschi e crumble
Three chocolates mousse, raspberries sauce, fresh blueberries and crumble

Coperto: € 3,00

Proposte fuori carta:

Rum "XO" servito con degustazione di cioccolato fondente Valrhona
Rum "XO" served with dark chocolate from Valrhona € 10,00


Vini da Dessert/Dessert Wines:

Merlino Vino Fortificato di Pojer e Sandri (Lagrein appassito e Brandy invecchiato) € 10,00

Barolo Chinato Einaudi € 10,00

Passito Vertemate Mamete Prevostini € 10,00

Ben Rye Passito di Pantelleria Donna Fugata € 10,00

 Seguici su Instagram e taggaci nei tuoi ricordi: "ristorante_dulac_varenna"