



## TORNO

### ANTIPASTO

in condivisione da servire in mezzo al tavolo con :  
Terre Lariane: taglieri di salumi K0 e formaggi della valle  
Assaggi di lago  
Fritto misto di mare con verdure croccanti  
Focacce e pizze dal nostro forno a legna

### RISOTTO (a scelta tra)

Risotto con ricotta affumicata e crema di spinaci  
Risotto al pesce persico  
Risotto alla milanese con luganega

### DESSERT o TORTA DA CERIMONIA

Selezione di vini della nostra cantina  
Acqua e caffè

€ 35

## NESSO

### ANTIPASTO

Cannoli di bresaola, zin carlin e misticanza al limone

### PRIMO

Tortiglioni con salsa al peperone dolce e guanciaiale croccante

### SECONDO

Coppa arrosto all'alloro con fagiolini al pesto

### DESSERT o TORTA DA CERIMONIA

Selezione di vini della nostra cantina  
Acqua e caffè

€ 45

## MENAGGIO

### ANTIPASTO

Sformato di asparagi con fonduta al parmigiano

### PRIMO

Risotto alla crema di zucchine e julienne di speck

### SECONDO

Punta di vitello caramellata allo zenzero  
con patate prezzemolate

### DESSERT o TORTA DA CERIMONIA

Selezione di vini della nostra cantina  
Acqua e caffè

€ 50





## LAGLIO

### ANTIPASTO

Pan brioche con salmone e salsa al burro bianco

### PRIMO

Paccheri con dadolata di melanzane, zucchine e pomodorini serviti con burratina pugliese

### SECONDO

Filetto di branzino alla mediterranea con patate, capperi e olive

### DESSERT o TORTA DA CERIMONIA

Selezione di vini della nostra cantina  
Acqua e caffè

€ 55

## COMO

### ANTIPASTO

Sottile di manzo con sedano bianco e tartufo estivo

### PRIMO

Lasagnetta verde con ragù di vitella e pomodorini confit

### SECONDO

Guanciale di manzo brasato al Barolo con fonduta di patate di Como

### DESSERT o TORTA DA CERIMONIA

Selezione di vini della nostra cantina  
Acqua e caffè

€55

## ARGEGNO

### ANTIPASTO

Insalata marinara tiepida con gamberi, cozze, polpo e verdure di stagione

### PRIMO

Trofie fresche con baccalà, crema di rucola e pomodori secchi oppure  
Orecchiette con cozze, asparagi e pomodori confit

### SECONDO

Filetto di orata in crosta di patate con bouquet di insalata oppure  
Papillotte di salmone con verdure di stagione

### DESSERT o TORTA DA CERIMONIA

Selezione di vini della nostra cantina  
Acqua e caffè

€60





## BELLAGIO

Benvenuto con flute di prosecco  
cialda di polenta, bresaola e zin carlin

### ANTIPASTO

Sformato al parmigiano con salsa allo zafferano  
Salumi km0 con giardiniera fatta in casa  
Formaggi locali con marmellata

### PRIMO

Gnocchi su crema di burrata, pomodori confit  
e salsa al pesto leggero

### SECONDO

Filetto di manzo gratinato al verde con il suo contorno

### DESSERT

Semifreddo alla sambuca

### TORTA DA CERIMONIA

Selezione di vini della nostra cantina  
Acqua e caffè

€ 70

comprensivo di tovagliato bianco e fiori

## TREMEZZO

Benvenuto con flute di prosecco,  
crostatina con cremoso al caprino e trota salmonata

### ANTIPASTO

Polenta alla griglia con missoltino  
Crostino con patè di cavedano, trota bianca in carpione  
Turbante di luccioperca  
con pesto alla nepetella (menta selvatica) e funghi bianchi

### PRIMO

Risotto all'uovo nascosto  
con bottarga di pesce di lago e asparagi

### SECONDO

Filetto di trota con mousse di gamberi e  
salsa al timo serpillio

### DESSERT

fondente al cioccolato

### TORTA DA CERIMONIA

Selezione di vini della nostra cantina  
Acqua e caffè

€ 80

comprensivo di tovagliato bianco e fiori

