



*I NOSTRI MENU' PARTONO DA 40 EURO*

*bevande e dessert esclusi*

*I seguenti menù possono essere modificati e personalizzati in base alle esigenze dei clienti*

## MENU BELLAGIO

ANTIPASTI da condividere

### DELIZIE DI LAGO:

Paté di cavedano con biscotto sfoglia

Carpione leggero di pesce bianco,

Trota salmonata affumicata alle erbe

Bruschetta lariana con ragù di pesce di lago e verdure

Cracker artigianale con zin carlin

### PRIMO

Riso al persico "come una volta"

con filetti di pesce perico e salsa al burro bianco e salvia

## MENU MENAGGIO

ANTIPASTI da condividere

### TERRE LARIANE

Taglieri con salumi locali: salame tagliato al coltello,

bresaola lardo, prosciutto crudo

Formaggi del territorio: taleggio, casera,

blu di capra accompagnati da composta di alto lago

e cipolle caramellate

### PRIMO

Risotto allo zafferano lariano e salsiccia

## MENU TREMEZZO

ANTIPASTI da condividere

DELIZIE DI LAGO e TERRE LARIANE

(VEDI DESCRIZIONE SOPRA)

### PRIMO

Pappardelle fresche al ragù di pesce di lago e verdure

### OPZIONI DESSERT:

**A scelta dalla nostra carta**

**A cura della nostra pasticceria di fiducia**

**con base pan di spagna, crema chantilly e frutta € 8 per persona**

**A vostra cura con supplemento taglio € 3 per persona**





## MENU CARATE URIO

### ANTIPASTO

Carpaccio di trota salmonata affumicata a freddo con legni aromatici ed fiori locali servita con stracciatella di latte alle erbe di Domaso

### PRIMO

Riso al pesce persico come una volta  
tipica ricetta: riso saltato con aromi del lago e filetti di pesce persico dorati al burro e salvia, con zeste di limone

### SECONDO

Pescato al forno con ratatouille di verdure

## MENU LENNO

### ANTIPASTO

Flan verde di verdure stagionali su crema allo zafferano

### PRIMO

Ravioli della valle ripieni di ricotta di bufala e spinaci, serviti con salsa al burro bianco ed erbe del lago, timo limone e crema al formaggio

### SECONDO

Ganassino di manzo tenerissimo glassato al miele del Lario con tortino di patate e salsa verde dello chef

## MENU ARGEGNO

### ANTIPASTO

Tartare di fassona con marmellata di cipolle dolci, senape al miele e un trito di alici, capperi e tabasco

### PRIMO

Lasagnetta con ragù di vitella e pomodorini confit

### SECONDO

Agnello scottadito con salsa ai mirtilli e patate saltate all'aglio orsino

### OPZIONI DESSERT:

**A scelta dalla nostra carta**

**A cura della nostra pasticceria di fiducia  
con base pan di spagna, crema chantilly e frutta € 8 per persona**

**A vostra cura con supplemento taglio € 3 per persona**





## MENU CERNOBBIO

Benvenuto con flute di prosecco  
cialda di polenta con fonduta al bitto

### ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

#### DELIZIE DI LAGO:

Paté di cavedano con biscotto sfoglia  
Carpione leggero di pesce bianco,  
Trotta salmonata affumicata alle erbe  
Bruschetta lariana con ragù di pesce di lago e verdure  
Cracker artigianale con zin carlin

#### TERRE LARIANE

Taglieri con salumi locali: salame tagliato al coltello,  
bresaola lardo, prosciutto crudo  
Formaggi del territorio: taleggio, casera,  
blu di capra accompagnati da composta di alto lago  
e cipolle caramellate

#### BIS DI PRIMI

Gnocchi di patate su crema di burrata, pomodorini confit  
e pesto leggero al basilico

Ravioloni ripieni con crema alla stracciatella di bufala e spinaci  
serviti con pesto al basilico e pomodorini confit

#### SECONDO

Brasato in dolce cottura  
su cremoso di patate di Como

Sorbetto al limone

## MENU OSSUCCIO

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

### ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

Paté di cavedano con biscotto sfoglia  
Carpione leggero di pesce bianco,  
Trotta salmonata affumicata alle erbe  
Bruschetta lariana con ragù di pesce di lago e verdure  
Cracker artigianale con zin carlin

#### TERRE LARIANE

Taglieri con salumi locali: salame tagliato al coltello,  
bresaola lardo, prosciutto crudo  
Formaggi del territorio: taleggio, casera,  
blu di capra accompagnati da composta di alto lago  
e cipolle caramellate

#### BIS DI PRIMI

Risotto al pesce persico

Pasta fresca con raguttino di pesce di lago, una spolverata di bottarga,  
cipolla in agrodolce allo zenzero e terra al prezzemolo

#### SECONDO

Filetto di trota aromatizzato alle erbe,  
misticanza di stagione con olio all'aglio orsino

Coppetta di ananas e fragole

### OPZIONI DESSERT:

A scelta dalla nostra carta

A cura della nostra pasticceria di fiducia  
con base pan di spagna, crema chantilly e frutta € 8 per persona

A vostra cura con supplemento taglio € 3 per persona

