

MENÙ

“PENSIERO DELLA CUCINA”

6 portate tra passioni e origini
(per intero tavolo)

*6 gang Menu von Herkunft und Leidenschaft
(für den ganzen Tisch)*

80

6 calici d'accompagnamento

Weinbegleitung

65

4 calici d'accompagnamento

Weinbegleitung

45

MENÙ

“IL TERRITORIO”

Salmerino in finto carpione, mela della Valtellina, verdure autunnali

Gebeizter Saibling “Carpione”, Valtelliner Apfel, Herbstgemüse

Bottoni di farina di Castagne, Brisaola Macelleria Del Curto,
uva, Toma affinata in crotto

Castanien “Bottoni”, Brisaola Mez. Del Curto, Weintrauben, Toma Käse

Guancia di manzo, crema di patate, scorza nera, prezzemolo

Rinderbäckchen, Kartoffelcreme, Schwarzwurzel, Petersilie

“Polenta e Lac”

Sfoglia di polenta, crema al caffè, Taneda, fior di latte

Polenta Mille-feuille, Caffècreme, Taneda, Milcheis

65

IL NOSTRO VEGETARIANO

Uovo fondente in crosta di panko, cima di rapa, Storico Ribelle

Onsenei in Panko-Kruste, Cima di Rapa, Storico Ribelle Käse

Mezze maniche di Gragnano soffiate, crema di Zucca Az Agricola Codibugnolo,
mostarda di mele, grani di senape, erborinato di Gordona

Gepuffter Mezze Maniche aus Gragnano, Kürbiscreme, Apfelsenf, Senfkörner, Blauschimmelkäse

Porcini, grano saraceno, tronchetto di capra Az. Del Curto

Steinpilze, Buchweizen, gereifter Ziegenkäse

Aria di lamponi, cioccolato bianco, sorbetto al melograno

Himbeerschaum, Weisse Schokolade, Granatapfelsorbet

58

ANTIPASTI

Tartare di capriolo, foie gras, rapa rossa, yogurt, caviale di lago

Rehtartar, Foie Gras, Rote Beete, Joghurt und Kaviar

24

Uovo fondente in crosta di panko, cima di rape, storico ribelle

Onsenei in Panko-Kruste, Cima di Rapa, Storico Ribelle Käse

17

Salmerino in finto carpione, mela della Valtellina, verdure autunnali

Gebeizter Saibling "Carpione", Valtelliner Apfel, Herbstgemüse

19

Terrina di fagiano, tartufo della costiera dei Cech, Vichyssoise, nocciole

Fasanenterrine, einheimischer Trüffel, Vichyssoise, Haselnüsse

20

Brisaola della Valchiavenna e sciatt Valtellinesi

Brisaola mit Valtelliner Sciatt

16

PRIMI

Bottoni di farina di Castagne, Brisaola Macelleria Del Curto,
uva, Toma affinata in crotto

Bottoni mit Kastanienmehl, Brisaola Mez. Del Curto, Weintrauben, Toma Käse

18

Tagliatelle, colatura di bottatrice del lago di Como,
polvere di caco del Palazzo Vertemate Franchi

Tagliatelle, Bottargarum, Kakis aus Palazzo Vertemate Franchi

18

Risotto Riserva San Massimo, cavolo rosso,
anguilla alla brace, Kombucha di pere

Risotto "Riserva San Massimo", Rotkohl, gegrillter Aal, Birnenkombucha

18

Tortelli di farina Bona, costine al Lavec,
consommè di porcini e tartufo della Costiera dei Cech

Tortelli aus Bonamehl, geschmorte Rippchen, Trüffel "Costiera dei Cech"

18

Mezze maniche di Gragnano soffiate, crema di Zucca Az Agricola Codibugnolo,
mostarda di mele, grani di senape, erborinato di Gordona

*Gepuffter Mezze Maniche aus Gragnano, Kürbiscreme, Apfelsenf,
Senfkörner, Blauschimmelkäse*

17

SECONDI

Anatra in tre parti, cavolo nero, amarene, patate Blu az. Agricola Barelli

Ente, Schwarzkohl, Sauerkirschen, Blaukartoffel Az. Agricola Barelli

29

Controfiletto di cervo, cipolle brasate, topinambur, nocciole

Hirschrückenfilet, geschmorte Zwiebel, Topinambur, Haselnüsse

33

Guancia di manzo, crema di patate, scorza nera, prezzemolo

Rinderbäckchen, Kartoffelcreme, Schwarzwurzel, Petersilie

26

Petto di faraona ripieno, porcini, sedano rapa, prugne

Gefüllte Perlhuhnbrust, Steinpilze, Sellerie, Pflaume

28

Luccio perca del lago di Como, cima di rape, fagioli,
tartufo della Costiera dei Cech

Zanderfilet aus dem Comersee, Cima di Rapa, Bohnen, Trüffel "Costiera dei Cech"

30

DESSERT

Consistenze di nocciola piemontese,
spuma al Dulce de leche, grani soffiati

*Haselnussvariation, Dulce de Leche Espuma,
Gepuffter Weizen*

11

Tartelletta alla panna acida, crema alla camomilla,
pera e il suo gelato

Schmandkuchen, Kamillencreme, Birnen

11

Mousse al cioccolato fondente,
caprino Az Agricola Acqua Fracta, lassi di rapa rossa

*Zartbitter Schokomousse, Rote Beetelassi
Ziegenfrischkäse Az. Agricola Acqua Fracta*

11

“Polenta e Lac”

Sfoglia di polenta, crema al caffè, Taneda, fior di latte

Polenta Mille-feuille, Caffècreme, Taneda, Milcheis

11

Aria di lamponi, cioccolato bianco, sorbetto al melograno

Himbeerespuma, Weisse Schokolade, Granatapfelsorbet

11

*Alcuni alimenti presenti nel nostro menù possono o richiedono il trattamento a freddo intenso,
nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza alimentare.*

Chiedere al personale di servizio per eventuali informazioni.