

Antipasti

Il Lario

..sformatino di riso venere allo zenzero, trota affumicata, bottarga di luccio-perca,
passatina di peperoni, spugne all'erba pepe 18.00 € (2,5,6,11)

Parmigiana 2024

..budino di melanzane, pomodorini confit, pesto di basilico, burrata e Maccheroni soffiati
16.00 € (4,5,11)

La tartare

..tartare di manzo al coltello, sfere di melone al Campari, salsa guacamole leggera,
chips al sesamo 18.00 € (2,3,4,11,12)

Pasticceria di mare

..-Bignè di pesce azzurro e sangria -Macaroon alle carote, acciughe e menta
-Pasticcino alle nocciole, seppia, finocchietto e pesca -Cono di polpo, Cetriolo e yogurt
20.00 € (3,4,5,6,7,11,12,13)

I salumi ..

..selezione di salumi nostrani della Valsassina, serviti con panbrioches
alla frutta secca e composta di frutta di nostra produzione
15,00 € (3,4,5,9,11)

Primi piatti

Scapinasc del Gigi (ricetta storica 1962)

..ravioloni storici in farcia di carni selezionate, burro fuso, salvia e parmigiano reggiano

16.00 € (4,5,11)

Risotto mediterraneo

..riso Pila Vecia mantecato ai fiori di zuccina locale, gamberoni alla plancia, crumble di olive e pomodoro 18.00 € (1,4,5,11) minimo per 2 persone

Gnocchi di pane

Gnocchetti di pane con cuore di formaggio grasso casera di Varrone, salsa alle ortiche, mirtilli e funghi estivi 16.00 € (4,5,11)

Grano saraceno

..grano saraceno al salto, crema di patate, agoni del Lario al torchio, fagiolini, ricotta d'alpe alla mentuccia 17.00 € (5,6,11)

Secondi

Il manzo

..filetto di manzo alla plancia, dressing al prezzemolo, funghi cardoncelli,
sfere di polenta dorata 29.00 € (11,13)

L'anatra

..tagliata di petto d'anatra laccata al miele, salsa di porto rosso e prugne, bacon croccante
24.00 € (11,12)

Agnello di campagna

..lombata d'agnello alla griglia, rosti di zucchine bio, pecorino croccante
e il suo fondo al fieno locale 28.00 € (5,11)

Toast di mare

..toast di melanzane, scaloppa di pesce azzurro (secondo il pescato della settimana),
fumetto al limone, tapioca ai capperi e timo 23.00 € (6,11)

I dolci

Bavarese

Bavarese al mojito, ghiacciolo ai lamponi, mirtilli freschi e crumble allo zucchero di canna

(3,4,5,11,12) 8,00 €

Cannolo

Cannolo Bussy con mousse di ricotta, zenzero candito,
cremoso al cioccolato fondente

(4,5,11,12,13) 8,00 €

Pesca

Purea di pesca e fiori di sambuco, meringa all'italiana flambata,
croccante alle mandorle

(3,4,5,11,13) 8,00 €

La crostata

Frolla impastata a mano, composta di rabarbaro km 0 e fragole, gelato del giorno

(3,4,5,11) 7,00 €

Gelato e sorbetto quotidiano

Chiedi al nostro staff il mantecato del giorno

6,00 €

Veneziana

Una nostra soffice produzione con cioccolato fondente e noci, servita con crema Grand Marnier

(3,4,5,11,12) 7,00 €

Il menu

Il nostro territorio

Salumi

..selezione di salumi nostrani della Valsassina, panbrioches alla frutta secca e composta di frutta

Scapinasc del Gigi

..storici ravioloni in farcia di carni selezionate, burro e salvia

Trota della Fregera

..trota della Fregera gratinata, rosti di zucchina, fumetto al limone, dressing al prezzemolo

La pesca

..purea di pesca e fiori di sambuco, meringa all'italiana flambata, croccante alle mandorle

48 €

IL MENU VA ORDINATO INTEGRALMENTE PER L'INTERO TAVOLO (pane e coperto inclusi)

Il mare

La ricciola

..tartare di ricciola, riso venere allo zenzero, guacamole, pesche e chips al sesamo

Pasticceria di mare

Cono di polpo e cetriolo, bigne al mantecato di pesce azzurro, pasticcino di seppia e pesca

Il risotto

..ai fiori di zucchina locale, gamberoni alla plancia, crumble di olive e pomodoro

Toast di mare

..toast di melanzane, scaloppa di pesce azzurro (secondo il pescato della settimana), fumetto al limone, tapioca ai capperi e timo

Bavarese

Bavarese al mojito, ghiacciolo ai lamponi, mirtilli freschi e crumble allo zucchero di canna

60 €

IL MENU VA ORDINATO INTEGRALMENTE PER L'INTERO TAVOLO (pane e coperto inclusi)