

## I NOSTRI ANTIPASTI

Sapori del Lario (6 portate)	€ 24,00
Missoltino del Lario PRESIDIO SLOW FOOD con pannocchia di mais tostata	€ 12,00
Stuzzichino d'acqua dolce	€ 9,50
Carpaccio di petto d'anatra con songino verde e scaglie di parmigiano all'arancia	€ 15,00
Culatello DOP con assaggi di frutta candita	€ 16,00
Insalatina di carne secca di Dongo con funghi trifolati e scaglie di grana	€ 16,00

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

Riso e filetto di pesce Persico secondo ricetta del 1919 (min 2 persone)	€ 22,00 cad
Agnolotti neri al salmerino con crema di nocciole piemontesi	€ 16,00
Tagliolini freschi al ragù di luccio	€ 14,00
Tagliatelle nere con Missoltino PRESIDIO SLOW FOOD	€ 15,00
Pasta fatta in casa al pomodoro e basilico fresco	€ 11,00
Crema di pomodoro	€ 10,00

## I NOSTRI SECONDI

Trancetto di luccio con capperi di Pantelleria ed olive taggiasche	€ 22,00
Frittura morbida di luccio con crema acida al profumo di erba cipollina	€ 21,00
Filetto di luccio perca in marinatura alla senape dolce di Digione	€ 21,00
Taglio fresco di salmone selvaggio in gratin agli agrumi di Sicilia	€ 21,00
Cuore di vitella alle erbe aromatiche dell'orto	€ 24,00
Filetto di manzo cotto su pietra	€ 24,00

I secondi piatti sono accompagnati  
da patate bianche comasche e verdure bio

## DESSERT

Bavarese alla frutta	€ 7,00
Crema catalana Brulè	€ 7,00
Mousse al cioccolato	€ 7,50
Carpaccio d'ananas	€ 6,50

Servizio € 3,00