

Non è antipasto, non è un primo, non è un secondo...

Ultan e pendent (10 portate) min 2 per. € 39,00

I NOSTRI ANTIPASTI

Antipasto misto del Lario (6 portate) € 22,00

Missoltino del Lario PRESIDIO SLOW FOOD con pannocchia di mais tostata € 10,00

Stuzzichino d'acqua dolce € 8,50

I Classici Tre € 15,00

Terrina di Foie Gras de Canard alla Ponzini (con bicchiere di Passito Sicilia IGT) € 28,00

Affettato di Culatello con mostarda di frutta € 15,00

Magatello marinato al Barolo con bacche di ginepro, carciofi, noci di Macon e scaglie di grana € 16,00

Rosa di Norcia con melone Mantovano € 17,00

Lonzino marinato alla senape e miele con marmellata di fichi € 14,00

Burratina con caponata di melanzane viola e capperi di Pantelleria € 13,00

Spiedino di Bufala con olive taggiasche e rucoletta € 12,00

Insalata mista di stagione € 5,50

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Riso e filetto di pesce Persico* secondo tradizione lariana (min 2 persone) Cad.€ 22,00

Riso e filetti di pesce secondo tradizione lariana (minimo 2 persone) Cad.€ 17,00

Ravioli ripieni di savetta lavorati a mano al burro versato e salvia € 14,00

Tagliolini di pasta fresca al ragù di luccio € 11,00

Tagliatelle di pasta nera con Missoltino € 13,00

Tagliatelle di pasta nera con cavedano in affumicatura € 14,00

Ravioli di pasta al cioccolato con ricotta e bietole € 14,00

Gnocchetti di patate bianche di Como con pesto alla moda vecchia € 12,00

Pasta corta estrusa al bronzo alle piccole verdure € 13,00

Pasta fatta in casa al pomodoro e basilico fresco € 10,00

Crema di verdure secondo ritmi di stagione € 10,00

*non disponibile dal 1 aprile al 31 maggio

I NOSTRI SECONDI

Filetto di savetta in salsa verde leggera € 21,00

Frittura morbida di luccio in crema alla cipollina € 22,00

Filetto di pigo con crema di parmigiano e tartufo € 24,00

Lavarello spinato alla piastra € 20,00

Filetto di pesce alla Woronoff € 24,00

Filetto di vitella alle erbe aromatiche di campo € 24,00

Filetto di manzo alla piastra € 24,00

Stinco di agnello in glassatura con crauti e uva passa € 22,00

Filetto di bue al pepe verde € 28,00

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

Servizio € 3,00

In caso di allergie o intolleranze alimentari richiedere l'apposito menù



Slow Food®



tripadvisor®



Presidio Slow Food®

Nel servizio del pranzo ad esclusione del sabato, domenica e festivi i prezzi alla carta saranno ridotti del 15%

I NOSTRI DESSERT

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Gelato del Silvio | € 7,00 |
| Crema Catalana Brulé | € 7,00 |
| Mousse di cioccolato extra fondente | € 7,00 |
| Bavarese alla frutta | € 6,50 |
| Tiramisù | € 7,50 |
| Crème Caramel | € 6,50 |
| Affogato al caffè | € 7,50 |
| Affogato al Whisky | € 9,00 |
| Ananas carpacciata | € 6,00 |

GRAPPE

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Francoli Oro "Luigi Francoli" | € 6,00 |
| Storica Nera "Domenis" | € 6,50 |
| Storica Riserva "Domenis" | € 6,50 |
| Barolo "Luigi Francoli" | € 5,50 |
| Riserva Ducale "Ruffino" | € 5,50 |
| 51 "Cabanon" | € 4,50 |
| Francoli "Luigi Francoli" barriqueo | € 5,00 |
| Sorsasso "Sorsasso" | € 4,50 |

VINI DA DESSERT

| | |
|--|---------|
| L'Ecrù Zibibbo Malvasia passito di Sicilia IGT (1 0,50) "Antinori" | € 30,00 |
| Trefiler "Ca dei Frati" (1 0,50) | € 23,00 |
| Moscato d'Asti DOCG "Saracco" (1 0,75) | € 13,00 |
| Glass Moscato "Saracco" | € 3,50 |
| Glass Vin santo "Antinori" | € 3,00 |
| Glass L'Ecrù Zibibbo Malvasia passito di Sicilia IGT "Antinori" | € 8,00 |

COGNAC

| | |
|------------------------|--------|
| Hennessy - Remi Martin | € 6,50 |
|------------------------|--------|

RUM

| | |
|----------------------------------|--------|
| Zacapa Zon | € 8,00 |
| Pampero Anniversario extra añejo | € 6,50 |
| Pampero 7 años | € 6,00 |

WHISKEY

| | |
|---|--------|
| Cragganmore - 12 years old - Glenfiddich - 12 years old | € 7,00 |
| The Macalán (Fine Oak 8) | € 5,50 |
| Jack Daniel's - Glen Grant - J&B | € 5,00 |
| Caol Ila (12 years old) | € 7,00 |
| Lagavulin (16 years old) | € 7,00 |
| Oban (14 years old) | € 7,00 |