

Antipasti:

Crudo di spigola, yogurt e fragole	€ 14
Pane, spuma di burrata, acciughe del Cantabrico e lime	€ 10
Pomodori, caprino e zucchine	€ 12
Brisaola dell'Officina gastronomica MA! di Madesimo, parmigiano e citronette all'olio extravergine del lago	€ 13

Primi:

Pasta fresca di grano arso, ragù bianco di pollo e la nostra ricotta salata	€ 13
Gnocchi di patate viola, vongole, fagiolini e latte	€ 14
Pizzoccheri della Val Chiavenna al cucchiaino, patate, sferzata e bitto <i>Antica ricetta della Val Chiavenna, con farina, pane, formaggio e salvia</i>	€ 12
Riso al pesce persico <i>Ricetta originale della tradizione lecchese Filetti di persico impanati e cotti nel burro, riso bollito al salto con salvia, burro e grana padano</i>	€ 14

Secondi:

Tonno alla soia, peperoni e pistacchio	€ 19
Trota bianca, cremoso di patate e salsa alla Ligure	€ 16
Lombatina di agnello, coulis di melanzane e albicocche arrosto	€ 18
Filetto di manzo con patate al burro	€ 23

Dessert:

Mascarpone, pesca e crumble alle mandorle	€ 8
La nostra Pavlova al cucchiaino, frutti rossi e agrumi	€ 8
Semifreddo alla menta e fondente Acarigua	€ 8
Meascia del Lario con crema inglese alla vaniglia <i>Torta tipica del lago di Lecco, a base di pane, farina di mais e frutta secca</i>	€ 6

Coperto € 2,00

In questo ristorante sono serviti cibi preparati con prodotti allergenici, chiedere al personale maggiori informazioni.

Alcune delle materie prime potrebbero subire un processo di abbattimento, effettuato nella nostra cucina, prima della conservazione.