




## Menu

### ANTIPASTI - STARTERS

- Spuma leggera di cerfoglio bulboso, demi glace vegetale ed erbe aromatiche  23  
*Bulbous chervil light foam, vegetable demi glace and aromatic herbs*  
Allergeni: soia, latte, sedano e glutine  
*Allergens: soy, milk, celery and gluten*
- Patate e pisellini freschi mantecati alla Robiola di Roccaverano, uovo biologico e tartufo nero  23  
*Potatoes and fresh peas creamed with Robiola di Roccaverano, organic egg and black truffle*  
Allergeni: uova, latte e sedano  
*Allergens: eggs, milk and celery*
- Zuppa di lago, carpione di verdure dell'orto e brodetto d'acqua dolce 28  
*Lake soup, vegetable carpione and freshwater broth*  
Allergeni: molluschi, pesce, crostacei, sedano e solfiti  
*Allergens: clams, shellfish, fish, celery and sulfites*
- Carpaccio tiepido di manzo, condimento al crescione di fiume, pomodorini marinati ai fiori di sambuco e foglie di ribes rosso 26  
*Tepid beef carpaccio, river cress dressing, cherry tomatoes marinated with elderflowers and red currant leaves*  
Allergeni: latte, sedano e solfiti  
*Allergens: milk, celery and sulfites*



## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

- Risotto alle ortiche, grano saraceno affumicato, perilla rossa, ibisco e ricotta salata  23  
*Risotto with nettles, smoked buckwheat, red perilla, hibiscus and salted ricotta*  
Allergeni: latte, sedano e solfiti  
*Allergens: milk, celery and sulfites*
- Spaghetti mantecati, gamberi rossi, emulsione al kaffir lime e porri tostati 33  
*Creamed spaghetti, red prawns, kaffir lime and toasted leeks*  
Allergeni: uova, glutine, solfiti, pesce e crostacei  
*Allergens: eggs, gluten, sulfites, fish and shellfish*
- Gnocchi di patate tostati allo zafferano, capesante e salsa ricca al corallo 26  
*Toasted saffron potato gnocchi, scallops and rich coral sauce*  
Allergeni: latte, molluschi, crostacei, pesce, glutine, uova e solfiti  
*Allergens: milk, clams, shellfish, fish, gluten, eggs and sulfites*
- Raviolini di coniglio arrosto alla lariana con fondo ristretto alla salvia 25  
*Raviolini with roasted rabbit "alla lariana" and sage sauce*  
Allergeni: uova, latte, sedano, solfiti e glutine  
*Allergens: eggs, milk, celery, sulfites and gluten*



## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

- Doppio filetto di sogliola, pane alle lenticchie, funghi con salsa al Franciacorta e verbena  
*Double sole fillet, lentil bread, mushroom with Franciacorta and verbena sauce* 37  
Allergeni: uova, latte, sedano, pesce, solfiti e glutine  
*Allergens: eggs, milk, celery, fish, sulfites and gluten*
- Tinca del lago di Como al dragoncello, capperi, pompelmo  
e salsa bianca al limone e melissa 28  
*Terragon Lake Como tench, capers, grapefruit with lemon and melissa sauce*  
Allergeni: sedano, soia, pesce, crostacei, molluschi e solfiti  
*Allergens: celery, soy, fish, shellfish, clams and sulfites*
- Lombo di lepre cacciata, lamponi, zucchine e ristretto alle cinque spezie  
*Hunted hare loin, raspberries, courgette and five spice sauce* 35  
Allergeni: soia, senape, sedano e solfiti  
*Allergens: soy, mustard, celery and sulfites*
- Sella di maialino farcito, primizie primaverili e il suo fondo in vinaigrette  
*Suckling pig stuffed saddle, spring vegetables and sour sauce* 28  
Allergeni: latte, glutine, sedano, solfiti e uova  
*Allergens: milk, gluten, celery, sulfites and eggs*



## DOLCI - DESSERT

Mousse ai tre cioccolati, frutti di bosco e sorbetto al bergamotto <i>Three chocolate mousse, berries and bergamot sorbet</i>	14
Allergeni: latte, glutine, uova e frutta a guscio <i>Allergens: milk, gluten, eggs and nuts</i>	
Crostatina alle mandorle, rabarbaro e fragole con gelato alla vaniglia <i>Almond tart with rhubarb, strawberry and vanilla ice cream</i>	13
Allergeni: frutta a guscio, latte, glutine e uova <i>Allergens: nuts, milk, gluten and eggs</i>	
Crema montata alle fave tonka e cioccolato bianco, pere e noci pecan <i>Tonka beans and white chocolate whipped cream, pears and pecans</i>	13
Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio e uova <i>Allergens: gluten, milk, nuts and eggs</i>	
Gelati e sorbetti <i>Ice cream and sorbets</i>	9
Allergeni: latte, glutine, solfiti, uova e frutta a guscio <i>Allergens: milk, gluten, sulfites, eggs and nuts</i>	
Selezione di formaggi <i>Cheese selection</i>	15
Allergeni: latte, glutine e frutta a guscio <i>Allergens: milk, gluten and nuts</i>	



**I menu degustazione sono serviti per l'intero tavolo**

**Our tasting menu are served for all the guests**

### **MENU DEGUSTAZIONE 7 PORTATE**

Un percorso di sette portate alla scoperta dei piatti più significativi del nostro chef dove il giusto connubio fra tradizione e innovazione dà vita all'esperienza più completa da assaporare nella nostra Locanda

*A seven courses journey to discover the most significant dishes of our chef where the right combination of tradition and innovation gives life to the most complete esperienze to be savored in our Locanda*

110 p.p.

Percorso vini in abbinamento composto da 5 calici

*Five wine proposal suggested by our sommelier*

70 p.p.

### **MENU DEGUSTAZIONE 4 PORTATE**

Un breve ma intenso percorso di quattro portate ricco di innovazione e creatività

*A short but intense four courses tasting menu full of innovation and creativity*

70 p.p.

Percorso vini in abbinamento composto da 3 calici

*Three wine proposal suggested by our sommelier*

40 p.p.