



MENU

IL LAGO DI COMO

Antipasto

Tartare di trota salmonata con sorbetto
all'arancia e porcino disidratato

*Calice di vino abbinato: Chiaretto Rosé, Fraccaroli, Garda
Colli Mantovani*

Primo

Tagliolino di pasta fresca al ragù bianco di lago
con olio al persico

Calice di vino abbinato: Roero Arneis, Raffaele Gilli

Secondo

Lavarello gratinato al forno su sabbia di porro

Calice di vino abbinato: Lugana, Fraccaroli

ACQUA, COPERTO E CAFFÈ INCLUSI

45 euro a persona

+ 15 euro a persona con abbinamento vino



MENU

IL LAGO DI COMO

Appetizers

Salmon trout tartare with orange sorbet and dehydrated porcini mushrooms

Glass of paired wine: Chiaretto Rosé, Fraccaroli, Garda Colli Mantovani

First course

Fresh pasta tagliolini with white lake ragout and perch oil

Glass of paired wine: Roero Arneis, Raffaele Gilli

Main course

Baked whitefish au gratin on leek sand

Glass of paired wine: Lugana, Fraccaroli

WATER, COVERAGE AND COFFEE INCLUDED

45 euro per person

+ 15 euros per person with wine pairing