

# TUFFO NEL LAGO

*Un percorso per scoprire il meglio del nostro lago e come ci piace cucinarlo.*

## **Insalata di Luccio**

*Pesto verde di prezzemolo, menta, limone,  
spumoso di patate e fagiolini*

## **Terrina di tinca**

*Terrina di tinca ripiena di sarde di Monte Isola e foie gras,  
con insalatina all'aceto balsamico  
(Omaggio a Vittorio Fusari)*



## **Zuppetta di lago**

*Con un tocco thai e gnocchetti di patate rosolati*

## **Salmerino al sale**

*Salmerino cotto al sale, carote e burro bianco allo yuzu*

## **Lampone, Rosa, Meringa**

*Il profumo della rosa e il sapore del lampone nel sorbetto, sofficissima  
crema chantilly alla vaniglia del Madagascar, veli di meringa*

58 euro

## **In abbinamento**

La miglior selezione di 5 calici per questo percorso

35 euro

Il menù è da intendersi per tutto il tavolo e può essere soggetto a variazioni  
in base alla stagionalità e alla disponibilità della materia prima.

Acqua microfiltrata 2 euro  
Coperto 4 euro