

TUFFO NEL LAGO

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

Salmerino e pomodoro

Salmerino marinato servito con una colorata insalata di pomodori e gazpacho bianco

Fritto di lago

Un nostro grande classico!

Il pescato del lago in una croccante frittura accompagnato da tre salse: mayo all'Anisone triduo e finocchietto, salsa Ponzu e agrodolce

Tagliolino al burro e sarde

Tagliolino fatto in casa mantecato al burro e sarde con crema di pane nero

Coregone, pesche e spinacino

Coregone alla plancia, pesche alla brace e insalata di spinacino

Lampone, rosa, meringa

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

62 euro

In abbinamento

La miglior selezione di 5 calici per questo percorso

32 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

