

TUFFO NEL LAGO

Un percorso per scoprire il meglio del nostro lago e come ci piace cucinarlo. A garanzia della qualità, il menù potrebbe subire variazioni sulla base della disponibilità del prodotto fresco.

“Pan cake” persico, coregone, lenticchie

*Morbido tortino di persico, cheviche di coregone,
zuppa di lenticchie al lemon grass*

Fritto di lago

Un nostro grande classico

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

Gnocchi, luccio e zucchine e bottarga

*Tagliolino 30 tuorli, fiocchi di luccio, bianco e verde di zucchine, bottarga di
luccio*

Storione, funghi e prezzemolo

*Storione confit, fricasea di funghi e tartufo e gamberi di lago,
spumoso al prezzemolo*

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

38 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



Radici
CUCINA LAGO TERRA