

RISTORANTE
LÈCRU

Lo chef Michele Pedrazzini e il maître Sergio Miccoli
Vi danno il benvenuto presso il nostro Ristorante

*Our Chef Michele Pedrazzini and our Maître Sergio Miccoli
welcome you to our restaurant*

I Menu Degustazione - *Our tasting Menus*

Creare un'esperienza che vada oltre al semplice pranzo
o alla semplice cena. Un ricordo che vivrà sempre nella nostra mente.

*Creating an experience that goes beyond the ordinary lunch or dinner.
It is an unforgettable memory that will live forever in our mind.*

Il Vino - *Wine*

Per ogni menu il nostro Maître Sergio Miccoli vi accompagnerà
in un percorso enogastronomico abbinato ad ogni singolo piatto.

*Our Maître Sergio Miccoli will complete your experience
by pairing your dishes with the perfect wine.*

Abbinamento vini menu "Sentiero di primavera" ∞ 35
Abbinamento vini menu "A mano libera" ∞ 45

*"Spring path" pairing ∞ 35
"Creativity" pairing ∞ 45*

È possibile ordinare i menu degustazione fino alle ore 13:30 in caso di pranzo
e fino alle ore 21:00 in caso di cena

*You can order our tasting menus
by 1.30 p.m. for lunch and by 9.00 p.m. for dinner*

RISTORANTE
LÈCRU

Sentiero di primavera
Spring path

OVETTO CROCCANTE – *CRISPY EGG*

Con asparagi viola e Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi
With purple asparagus and Parmigiano Reggiano aged for 30 months

RISOTTO "CAMPO DELL'OSTE" SELEZIONE ISOS
CAMPO DELL'OSTE" RISOTTO ISOS SELECTION

Con aglio orsino e spugnole bourguignonne
With wild garlic and bourguignonne morels

SPAGHETTONI FERDINANDO II – *FERDINAND II SPAGHETTONI*

Con ristretto di salmerino, pomodori appassiti e le sue uova
With restricted char, dried tomatoes and their eggs

CAPRETTO DEI PASCOLI DELL'ALTO LARIO
GOAT FROM THE ALTO LARIO PASTURES

Con patate montate al burro e verdure di stagione
With potatoes whipped in butter and seasonal vegetables

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO FONDENTE GUANAJA 70%
70% GUANAJA DARK CHOCOLATE SOUFFLÉ

Con salsa di bacche di vaniglia, salsa al lampone e gelato al pistacchio
With vanilla berry sauce, raspberry sauce and pistachio ice cream

∞ 70

A mano libera - Creativity

Lasciatevi guidare in un menu di sette portate dal nostro Chef Michele Pedrazzini
Let our Chef Michele Pedrazzini guide you through our seven-courses menu

∞ 85

Vini e bevande escluse - *Wines and drinks not included*

Antipasti *Starters*

LA PATATA DI MONTAGNA* – *THE MOUNTAIN POTATO**

Cotta sotto la cenere e accompagnata da caprino di Caslino "Crotto Alpe 44",
aglio orsino e uova di salmerino

*Cooked under the ashes and accompanied
by Caslino "Crotto Alpe 44" goat cheese, wild garlic and char roe*
∞ 18

LA SEPPIA* – *THE CUTTLEFISH**

Il suo nero e piselli freschi
Its squid ink and fresh peas

∞ 24

IL LOMBETTO DI CONIGLIO* – *THE RABBIT LOIN**

Misticanze selvatiche, asparagi bianchi e zabaione salato
Wild mixed salads, white asparagus and salty zabaglione

∞ 22

LA CAROTA ARROSTITA* – *THE ROASTED CARROT**

Con crema di carote e mandorle, porri croccanti e polvere di funghi shiitake
With carrot and almond cream, crunchy leeks and shiitake mushroom powder

∞ 16

RISTORANTE
LÈCRU

Prosciutto ibérico
Ibérico ham

Servito con acciughe del Cantabrico, burrata e peperoni arrostiti
Served with anchovies from the Cantabrian Sea, burrata and roasted peppers

PATANEGRA
(stagionatura 36 mesi / *36-months aged*)

Detto "de bellota", è l'unico vero Patanegra ricavato da maiali di pura razza iberica al 100%, lasciati liberi nelle Dehesas e nutriti a ghianda.
Known as "de bellota", it is the only authentic Patanegra produced with 100% pure Iberian breed pigs, left free in the "dehesas" and fed on acorns.
∞ 30

Formaggi
Cheeses

IL LAGO E I SUOI DINTORNI – *THE LAKE AND ITS SURROUNDINGS*

Degustazione dei formaggi scelti sugli alpeggi del nostro lago, della Valtellina e della Valchiavenna
Tasting of selected cheeses on the mountain pastures of our lake, of Valtellina and Valchiavenna
∞ 14

LA VERTICALE DI BITTO – *THE BITTO VERTICAL DEGUSTATION*

Assaggi dalle annate 2019, 2021 e 2023
Tastings of prestigious local cheese, produced in Valtellina, from vintages 2019, 2021 and 2023
∞ 14

LA CAPRA "CROTTO ALPE 44" – *THE "CROTTO ALPE 44" GOAT*

Selezione di formaggi di capra "Crotto Alpe 44" di Caslino
Selection of "Crotto Alpe 44" goat cheeses from Caslino
∞ 16

Primi Piatti
First courses

GLI SPAGHETTONI FERDINANDO II – *FERDINAND II SPAGHETTONI*

Ristretto di trota, agone*, finocchietto e bottarga di lago
Pureed trout, shad, fennel and lake bottarga*
∞ 20

GLI GNOCCHI AL CUCCHIAIO – *SPOON GNOCCHI*

Di baccalà, erba cipollina, crema* di polenta e con piccola tartare di gamberi rossi**
*Made of cod, chives, polenta cream and with a small red prawn tartare***
∞ 24

IL RISOTTO “CAMPO DELL’OSTE” SELEZIONE ISOS
“CAMPO DELL’OSTE” ISOS SELECTION RISOTTO

Mantecato al burro acido con spugnole** e ristretto di amarena*
*Creamed with sour butter, morels** and black cherry puree**
∞ 22

I TORTELLI* - *TORTELLI**

Ricotta artigianale e tarassaco, colatura di provola e fegatini*
*Artisanal ricotta and dandelion, provola sauce and livers**
∞ 20

RISTORANTE
LÈCRU

Secondi Piatti
Main courses

LA COSTA DI MANZO – *THE BEEF RIB*

Patate montate al burro, jus al midollo di vitello e insalatina di campo
Butter-whipped mashed potatoes, veal marrow jus and field salad
∞ 26

“L’ANATRA ALL’ARANCIA” – *“THE DUCK IN ORANGE SAUCE”*

In diverse proposte vegetali di stagione
In various proposals with seasonal vegetables
∞ 26

IL LUCIOPERCA* – *THE ZANDER**

Al vapore con piselli*, fave, carciofi croccanti, latticello e agrumi
Steamed, with peas, broad beans, crunchy artichokes,
buttermilk and citrus fruits*
∞ 25

I MONDEGHINI* – *MONDEGHINI**

Di rapa rossa, cipolle, cavolo nero e ristretto vegetale
Made of red turnip, onions, black cabbage and vegetable puree
∞ 22

Piatti fuori carta – *Off-the-menu dishes*

Non esitate a chiedere al nostro maître consigli sui piatti fuori carta del giorno.
Don't hesitate to ask our maître for advice on today's off-the-menu dishes.

Coperto: ∞ 4 per persona - *Cover charge: ∞ 4 per person*

*Per garantire elevati standard igienico-sanitari ed organolettici questi prodotti possono essere abbattuti a -18° C o surgelati.

** Per garantire elevati standard igienico-sanitari questi prodotti sono conservati ad una temperatura a -18 C o surgelati

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni. Per eventuali intolleranze, allergie o per l'elenco completo di tutti gli allergeni, Vi invitiamo a chiedere al responsabile di sala.

**This product may have been kept at temperature of -18° C or otherwise frozen in order to meet top hygienic, sanitary and organoleptic standard.*

***This product has been conserved at temperature of -18° C or otherwise frozen in order to meet top hygienic, sanitary and organoleptic standard. We inform our guests that food and beverage served in our restaurant and bar, might contain allergene ingredients. Please do not hesitate to contact our service staff for further information.*