

RISTORANTE

LÈCRU

Brunch della Befana

MENÙ BUFFET

Selezione di Salumi Az. Agricola Pradella e verdure ripiene di carne
I formaggi freschi e stagionati degli alpeggi del Lago di Como
Gamberoni Guacamole e Jalapeño
Burratine di Bufala e acciughe del cantabrico
Pane e focacce del nostro forno
Carciofi ripieni porcini e taleggio
Brioches miste
Fantasia di dolci dello Chef

MENÙ À LA CARTE

(ORDINABILE 1 PORTATA X CATEGORIA)

DOLCI
Pancake caramellato
Strudel di mele con gelato al fior di latte
Crema catalana gratinata al profumo di agrumi

UOVA
Ovetto all'occhio di bue al tartufo nero delle nostre colline
Omelette con la tua farcitura
Uova alla Benedict

FRUTTA & YOGURT
Carpaccio di ananas, yogurt naturale con sorbetto al limone
Gelato al caramello e frutta secca
Yogurt bianco, arancia amara e la sua composta

PIATTI CALDI
Paccheri di Gragnano zucca, gamberoni e carbone vegetale
Tagliolini freschi ai 30 tuorli, rapa rossa, aglio e carciofi croccanti

TOAST
AvoCroccante:crostone di pane, avocado, salmone e ovetto croccante
Il Rustico: ciabattina croccante, pecorino, cicoria e porchetta di maiale
VegToast ai quattro formaggi e cavolo rosso

60
25 (bambini fino a 12 anni)

INFO E PRENOTAZIONI
031 627288 - info@lecruristorante.it

CASTELLO CASIGLIO
RELAIS&SPA
★★★★





RISTORANTE

LÈCRU

Epiphany Special Brunch

BUFFET MENU

Cured meats from Az. Agricola Pradella and vegetables stuffed with meat
Fresh and aged cheeses from the mountain pastures of Lake Como
Jumbo shrimp with guacamole and jalapeños
Burrata and Cantabrian anchovies
Bread and focaccia from our oven
Artichokes stuffed with porcini mushrooms and Taleggio cheese
Assorted brioches
The Chef's selection of desserts

À LA CARTE MENU

(ORDER 1 COURSE PER CATEGORY)

EGG
Sunny-side-up egg with black truffles from our hills
Omelet with your choice of filling
Eggs Benedict

DESSERT
Pancakes Caramelized
Apple strudel with fior di latte ice cream
Cream catalana au gratin with a hint of citrus

FRUIT & YOGURT
Pineapple carpaccio, plain yogurt with lemon sorbet
Caramel ice cream with nuts
Plain yogurt, bitter orange, and its compote

HOT DISHES
Gragnano paccheri with pumpkin, shrimp, and vegetable charcoal
Fresh tagliolini made with 30 egg yolks, red beet, garlic and crispy artichokes

TOAST
Crunchy Avocado with a bread crouton, avocado, salmon, and a crunchy egg
Il Rustico: crispy ciabatta, pecorino cheese, chicory, and porchetta
VegToast with 4 cheeses and red cabbage

60
25 (children up to age 12)

INFO E PRENOTAZIONI
031 627288 - info@lecruristorante.it

CASTELLO CASIGLIO
RELAIS&SPA
★★★★

