

# RISTORANTE LÈCRU

*Lècru, il ristorante nelle Sale più antiche del Castello  
Lo chef Michele Pedrazzini e il maître Claudio Martina  
Vi danno il benvenuto presso il nostro Ristorante*

## *Il Menù Degustazione*

Creare un'esperienza che vada oltre al semplice pranzo  
o alla semplice cena.

Un ricordo che grazie a profumi e sapori  
vivrà sempre nella nostra mente

## *Il Vino*

Per ogni menù il nostro Maître - Sommelier Claudio Martina sarà lieto di  
accompagnarVi in un percorso enogastronomico abbinato  
ad ogni singolo piatto

*Abbinamento vini menù "Fantasia d'inverno" €30,00*

*Abbinamento vini menù "A mano libera" €40,00*

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

RISTORANTE  
**LÈCRU**

*Fantasia d'inverno*

5 portate pensate dal nostro chef Michele Pedrazzini  
per farVi conoscere i prodotti più di nicchia del Lago di Como

TARTARE DI SALMERINO\* 4 - 7  
marinato alle rape rosse, yogurt naturale,  
carciofi croccanti e grasso di Patanegra  
\*\*\*

I TORTELLI\* 1 - 7 - 9  
brodo di gallina, i suoi tortelli, salame di testa, canederli\* e Bitto 2020  
\*\*\*

IL RISO "CAMPO DELL'OSTE" SELEZIONE ISOS 7 - 9  
mantecato con zafferano\* "Collina d'Oro"  
e accompagnato da midollo gratinato nell'osso\*  
\*\*\*

AGNELLO DI PASCOLO ALLA GRIGLIA 1 - 7 - 9  
caprino di Caslino, erbe e pane croccante  
\*\*\*

CESTINO DI SFOGLIA\* 1 - 3 - 7  
panna cotta, ananas arrosto e salsa all'arancio

*Euro 70,00*

*vini e bevande escluse*

*A mano libera*

Lasciarsi condurre in un menù di 7 portate  
per sorprenderVi e guidarVi dal guizzo creativo  
del nostro Chef Michele Pedrazzini

*Euro 85,00*

*vini e bevande escluse*

# RISTORANTE LÈCRU

## Antipasti

### IL CERVO\* 7 - 9 - 12

Battuta di cervo ai sentori di bosco, rape marinate e mirtilli  
∞ 20



I VEGETALI, LE RADICI E I TUBERI AUTUNNALI 9  
in varie consistenze e cotture  
∞ 16

### L'ARAGOSTA\*\* 2

Coda d'aragosta, guanciale, morbido di miglio, melograno  
e daikon croccante  
∞ 28



### L'UOVO\* 3 - 7

Ovetto croccante, crema di polenta, tartufo nero  
e meringa al parmigiano  
∞ 22

---

## IL PROSCIUTTO IBÉRICO

*servito con acciughe del Cantabrico, burrata e peperoni arrostiti*



NERO - PATANEGRA (*stagionatura 36 Mesi*)  
detto De Bellota è l'unico vero Pata Negra ricavato da maiali di pura razza  
iberica al 100%, lasciati liberi nelle Dehesas e nutriti a ghianda  
∞ 30

# RISTORANTE LÈCRU

## Primi Piatti

IL RISO "CAMPO DELL'OSTE" SELEZIONE ISOS 7 - 9

Crema di cavolfiore\*, animelle\* e polvere di lamponi

∞ 24

I PACCHERI 1 - 7 - 9

Mezzi paccheri al ragù di trippa\*, catalogna e puro capra stagionato

∞ 20

I RAVIOLI\* 1 - 7 - 9

Ravioli di luccio, il suo fondo, verdure bruciate,  
yogurt ed erba cipollina

∞ 22



I TORTELLI\* 1 - 7 - 9

Brodo di gallina, i suoi tortelli, salame di testa, canederli\* e Bitto 2020

∞ 20



RISTORANTE  
**LÈCRU**

**Secondi Piatti**

**L'AGNELLO\* 7 - 9 - 12**

Agnello di Livo arrosto, arancia e peperoncino,  
purea di patate montate al burro

∞ 24



**IL CENTROFOLO\* 1 - 4 - 8**

Ricciola di fondale scottata, pane croccante aromatizzato, nocciole,  
ribes e radicchio tardivo

∞ 28



**LA BOTTATRICE\* 12 - 4 - 6**

Filetto di bottatrice laccata consistenze di riso in cagnone\*,  
cime di rapa e mele verdi acidulate

∞ 25

**LA ZUCCA 9**

Zucca alla brace, la sua crema, verdure croccanti,  
tamarindo e fondo vegetale

∞ 20

# RISTORANTE LÈCRU

*...e dopo il Vostro pasto,  
fateVi tentare dalla selezione di dolci  
del nostro pastry chef Loris Izzo!*

## **I nostri orari**

Pranzo

12:30 - 14:30

Cena

19:45 - 22:00

*Dalle ore 14:00 alle ore 14:30 e dalle ore  
21:30 alle 22:00 il nostro ristorante avrà il  
piacere di proporVi una carta ridotta  
composta dai piatti contraddistinti con il  
simbolo e si potrà ordinare una portata  
principale e un dessert*



Coperto: 4,00 € per persona

\*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.

RISTORANTE  
**LÈCRU**

**Dessert  
&  
formaggi**

RISTORANTE  
**LÈCRU**

## I nostri formaggi

La selezione di formaggi degli alpeggi  
e caseifici del Lago di Como e dintorni

∞ 14



Variazione di formaggi di capra di Caslino dal  
crotto Alpe 44

∞ 16



La verticale di Bitto 2023-2021-2020

∞ 14



**Nessun amore è più sincero dell'amore per il cibo.**

**George Bernard Shaw**

\*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.



## I nostri dessert

DUE FACCE DELLA STESSA MELA\* 1-3-7-9-8  
cremoso alla cannella, mela cotta, sorbetto alla mela e  
crumble di grano saraceno  
∞ 10

PERA E ZAFFERANO\* 1-3-7-8  
Pera cotta a bassa temperatura, sable alla vaniglia.  
Budino di riso allo zafferano, asparagi e terra di cioccolato  
∞ 10

VARIAZIONI AL CIOCCOLATO E  
FRUTTI DI BOSCO\* 1-3-5-7-8  
in diverse consistenze e temperature  
∞ 10



CAFFÈ CORRETTO\* 1-3-7-12-8  
Biscotto alla nocciola, crema al mascarpone,  
spuma di latte e salsa al caffè corretto  
∞ 10



## Frutta e Gelato\*\*

I NOSTRI SORBETTI\* ALLA FRUTTA  
∞ 10



LA ZUPPETTA DI FRUTTI ROSSI  
CON IL GELATO AL LATTE DELLA VALTELLINA\*\*  
∞ 10



**Scopri i nostri vini da dessert →**

RISTORANTE  
**L'ECRU**

## Vini da dessert e da meditazione

		
Vinsanto Classico		€ 8,00
Muffato Castello della Sala - Antinori	€ 55,00	
Ramandolo DOCG "Il Longhino" - Dario Coos	€ 29,00	€7,00
Picolit Docg - Dario Coos	€ 50,00	
Tre Filer Tav. I Frati - Cà dei Frati	€ 28,00	€ 6,00
Ben Ryè Passito di Pantelleria Doc - Donnafugata	€ 45,00	€ 9,00
L'Ecrù Passito Terre Siciliane - Firriato	€ 48,00	
Favinia Passulè Igt Zibibbo - Firriato	€ 50,00	
Vertemate Alpi Retiche Igt Passito - Mamete Prevostini	€ 48,00	€ 9,00
Bianco di Ornella Igt - Ornella Molon	€ 36,00	€ 8,00
VinSanGiusto - San Giusto a Rentennano	€ 62,00	
Passito di Pantelleria - Solidea	€ 45,00	€ 8,00
Gewurztraminer Vend. Tardiva Doc - T. Hofstaetter	€ 45,00	€ 8,00
Tal Luc - Lis Neris	€ 68,00	
Torcolato - Maculan	€ 37,00	€ 7,00
Acininobili - Maculan	€ 65,00	
Recioto Valpolicella Classico Angelorum - Masi	€ 32,00	
Malvasia Colli Piacentini - Luretta	€ 35,00	
Moscato d'Asti Vivace Docg - Castel del Poggio	€ 27,00	€ 6,00
Capinera Gialla Moscato - Tommasi	€ 29,00	
Moscato d'Asti Lumine Docg - Vigneti di Cà d'Gal	€ 28,00	
Ribolla Gialla - Gravner (abbinamento Formaggi)	€ 155,00	€ 16,00

RISTORANTE  
**LÈCRU**

*Arrivederci!*

**“Nessun amore è più sincero dell’amore per il cibo”**

**George Bernard Shaw**

\*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.