

# 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*

RISTORANTE  
**LÈCRU**

Antipasti  
*Starters*

IL CERVO\* - *THE VENISON*

Battuta di cervo ai sentori di bosco, rape marinate e mirtilli  
*Venison tartare with hints of forest, marinated turnips and blueberries*  
∞ 20

I VEGETALI, LE RADICI E I TUBERI AUTUNNALI  
*AUTUMN VEGETABLES, ROOTS AND TUBERS*

In varie consistenze e cotture  
*In various textures and cooking*  
∞ 16

L'ARAGOSTA\*\* - *THE LOBSTER*

Coda d'aragosta, guanciale, morbido di miglio, melograno  
e daikon croccante  
*Lobster tail, guanciale, soft millet, pomegranate and crispy daikon*  
∞ 28

L'UOVO\* - *THE EGG\**

Ovetto croccante, crema di polenta, tartufo nero  
e meringa al parmigiano  
*Crispy egg, cream of polenta, black truffle and parmesan meringue*  
∞ 22

---

IL 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

RISTORANTE  
**LÈCRU**

Primi Piatti  
*First courses*

IL RISO "CAMPO DELL'OSTE" SELEZIONE ISOS  
*"CAMPO DELL'OSTE" ISOS SELECTION RISOTTO*

Crema di cavolfiore\*, animelle\* e polvere di lamponi  
*Cauliflower cream, sweetbreads and raspberry powder*

∞ 24

I PACCHERI - *THE PACCHERI*

Mezzi paccheri al ragù di trippa\*, catalogna e puro capra stagionato  
*Mezzi paccheri with tripe ragout\*, catalogna and pure seasoned goat cheese*

∞ 20

I RAVIOLI\* - *THE RAVIOLI*

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

*Pike ravioli, its bottom, burnt vegetables,  
yogurt and chives*

∞ 22

I TORTELLI\* - *THE TORTELLI*

Brodo di gallina, i suoi tortelli, salame di testa, canederli\* e Bitto 2020  
*Chicken broth, its tortelli, head salami, dumplings\* and Bitto 2020*

∞ 20

## Secondi Piatti *Main courses*

### L'AGNELLO\* - *THE LAMB*

Agnello di Livo arrosto, arancia e peperoncino, purea di patate montate al burro  
*Roasted Livo lamb, orange and chili, butter-whipped mashed potatoes*  
∞ 24

### IL CENTROFOLO\* - *THE BLACK RUFF*

Ricciola di fondale scottata, pane croccante aromatizzato, nocciole,  
ribes e radicchio tardivo  
*Seared black ruff, flavored crusty bread, hazelnuts,  
currants and late radicchio*  
∞ 28

### LA BOTTATRICE\* - *THE BURBOT*

Filetto di bottatrice laccata, consistenze di riso in cagnone\*,  
cime di rapa e mele verdi acidulate  
*Lacquered burbot fillet, rice textures in dogfish\*,  
turnip greens and acidulated green apples*  
∞ 25

### LA ZUCCA - *THE PUMPKIN*

Zucca alla brace, la sua crema, verdure croccanti,  
tamarindo e fondo vegetale  
*Grilled pumpkin, its cream, crispy vegetables,  
tamarind and vegetable bottom*  
∞ 20

# RISTORANTE LÈCRU

...e, dopo il Vostro pasto, fateVi tentare dalla selezione di dolci  
del nostro pastry chef Loris Izzo!  
*...and, after your meal, let yourselves be tempted by the selected desserts  
of our pastry chef Loris Izzo!*

## I nostri orari *Timetable*

Pranzo - *Lunch*  
12:30 - 14:30

Cena - *Dinner*  
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.

*Due to the closing time of the restaurant at  
2.30 p.m. and 10 p.m., from 2 p.m. to 2.30 p.m.  
and from 9.30 p.m. to 10 p.m., our restaurant  
will offer a reduced menu with a limited choice  
of courses and 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.*