

RISTORANTE
LÈ CRU

Il menu

The menu

Dalle 19:45 alle 22:00

From 7.45pm to 10.00pm

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 "Melodia d'estate" ∞ 35
Abbinamento vini menu "A mano libera" ∞ 45

*"Summer melody" 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

Melodia d'estate
Summer melody

TATAKI DI TROTA* – *TROUT* TATAKI*

Al sesamo, con insalatine selvatiche e gocce di erborinato

With sesame, wild salads and drops of blue cheese

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

Con peperone rosso, menta e Parmigiano Reggiano 40 mesi

With red pepper, mint and Parmigiano Reggiano aged for 40 months

TAGLIOLINI* AI 30 TUORLI – *TAGLIOLINI* MADE WITH 30 EGG YOLKS*

Con fondo d'anatra, il suo bacon e composta di fichi

With duck stock, its bacon and fig compote

COSTOLETTA* DI CERVO

*DEER RIB**

Al ginepro e frutti rossi con sottobosco vegetale

With juniper, red fruits and vegetal undergrowth

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

∞ 75

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

∞ 90

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.*

RISTORANTE
LÈCRU

Dessert & Formaggi

Desserts & Cheeses

I nostri formaggi
Our 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

RISTORANTE

LÈCRU

I nostri dessert
Our desserts

VALTELLINA ART

Frolla al grano saraceno, caprino, mirtilli* neri,
pera cotta alla grappa, gelato* al sambuco
Buckwheat pastry, goat cheese, black blueberries,
pear cooked in grappa, elderberry ice cream**
∞ 10

LA MELA E LE SPEZIE - *THE APPLE AND THE SPICES*

Mele al cardamomo, crème brûlée alla cannella,
riduzione alla ciliegia
*Apples with cardamom, crème brûlée with cinnamon,
pureed cherry*
∞ 10

CIOCCOLATO E ALBICOCCA - *CHOCOLATE AND APRICOT*

Sablé al cioccolato, cremoso al caramello* salato,
albicocche e gel alla melissa
Chocolate sable, salted caramel cream,
apricots and lemon balm gel*
∞ 10

FRAGOLE E NEPITELLA

STRAWBERRIES AND LESSER CALAMINT

Fondente alle fragole* e nepitella, mascarpone,
fragoline marinate e il suo sorbetto
Strawberry and lesser calamint fondant, mascarpone,
marinated strawberries and their sorbet*
∞ 10

RISTORANTE
LÈCRU

Frutta e gelati**
*Fruit and ice creams***

I nostri sorbetti* alla frutta
*Our sorbet with fresh fruits**
∞ 10

La zuppetta di frutti rossi
con il gelato al latte della Valtellina**
*Lukewarm soup of red fruits, ice cream
with milk produced in Valtellina***
∞ 10

Scopri i nostri vini da dessert ⇨

Discover our dessert wines ⇨

*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.

Vini da dessert e da meditazione
Dessert and meditation wines

		
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	∞48,00	∞9,00
Favinia Passulè Igt Zibibbo – Firriato	∞50,00	
Bianco di Ornella Igt – Ornella Molon	∞36,00	∞8,00
Passito di Pantelleria – Solidea	∞45,00	∞8,00
Gewurztraminer Vend. Tardiva Doc – T. Hofstaetter	∞45,00	∞8,00
Tal Luc – Lis Neris	∞68,00	
Acininobili – Maculan	∞65,00	
Recioto Valpolicella Classico Angelorum – Masi	∞32,00	
Malvasia Colli Piacentini – Luretta	∞35,00	
Bricco della Terrazza – Accordini	∞42,00	

RISTORANTE
LÈCRU

Arrivederci

See you soon

“Nessun amore è più sincero dell'amore per il cibo.”

“There is no sincerer love than the love of food.”

George Bernard Shaw