

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 vostra mente.

*Creating an experience that goes beyond the ordinary lunch or dinner.
An unforgettable memory that will live forever in your 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 "Sfumature di stagione" ∞ 35
Abbinamento vini menu "A mano libera" ∞ 45

*"Season shades" 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

I colori dell'autunno
Autumn's colours

PESCE* DI LAGO – *LAKE FISH**

Secondo la disponibilità del mercato con fresche insalatine
According to market availability with fresh salad

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

Alla zucca, animelle* e mostarda di fichi
With pumpkin, sweetbreads and fig mustard*

TORTELLINI* DI GALLINA – *HEN TORTELLINI**

il suo consommé, canederli*, salame di testa e Bitto DOP 2020
With its consommé, canederli, salami and 2020 PDO Bitto*

MANZO E IL SUO RISTRETTO – *BEEF AND ITS REDUCTION*

Manzo alla griglia, vegetali d'autunno e la sua riduzione
Grilled beef, autumn vegetables and its reduction

PERA - PEAR

Ristretto di vino rosso, mascherpa agli agrumi, gelatina alla grappa e cake al cocco
Red wine reduction, citrus "mascherpa", grappa jelly and coconut cake

∞ 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

VEGETALE - VEGETABLE

Ortaggi, tuberi e funghi d'autunno in diverse consistenze
Autumn vegetables, tubers and mushrooms in different textures
∞ 16

OVETTO CROCCANTE - CRISPY EGG

Terra di porcini, grasso d'alpeggio, mostarda di pere e cardamomo
Porcini mushrooms, mountain pasture butter, pear and cardamom mustard
∞ 24

ANGUILLA* LACCATA - LACQUERED EEL*

Uva fragola, crema di mais e pop corn di grano saraceno
Strawberry grapes, creamed corn and buckwheat popcorn
∞ 20

FOIE GRAS D'ANATRA – DUCK FOIE GRAS

Frutti rossi e aceto balsamico tradizionale
Red berries and traditional balsamic vinegar
∞ 24

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*

Selezione di formaggi degli alpeggi del lago di Como e dintorni
Selection of mountain pastures cheeses of lake Como and its surrounding
∞ 16

I FORMAGGI DI CAPRA AZ. AGRICOLA "LA RONCA"
AZ. AGRICOLA "LA RONCA" GOAT CHEESES

"Crotto Alpe 44" di Caslino, con l'olio prodotto in azienda
By "Crotto Alpe 44", with in-farm made oil
∞ 14

LA BURRATA DI VALTELLINA – *VALTELLINA BURRATA*

Da latte di bruna alpina, olive, acciughe e pomodorini al forno
Swiss brown milk, olives, anchovies and baked cherry tomatoes
∞ 14

RISTORANTE
LÈCRU

Primi Piatti
First courses

SPAGHETTONE PASTIFICIO "MANCINI"
SPAGHETTONE PASTA FACTORY 'MANCINI'

Estratto di zucca*, missoltino e olio al lemon grass
Pumpkin extract, missoltino and lemon grass oil*
∞ 22

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

Cavolo cappuccio, carpaccio di pescato* di mare, bagna cauda e calamaretti spillo**
*Cabbage, seafood carpaccio, bagna cauda and baby squid***
∞ 24

GNOCCHETTI* DI RAPA BIANCA E PATATE COMASCHE
GNOCCHETTI OF WHITE TURNIP AND COMO POTATOES*

Salmi* di lepre, finferli* e coriandolo
Hare salmi, chanterelles* and coriander*
∞ 22

BRODO DI GALLINA
CHICKEN BROTH

E i suoi tortellini, canederli*, salame di testa e Bitto 2019
And its tortellini, canederli, head salami and 2019 Bitto*
∞ 20

RISTORANTE
LÈCRU

Secondi Piatti
Main courses

IL MORONE* "LA RICCIOLA DI FONDALE"
"RICCIOLA DI FONDALE" BLACK RUFF

Semplicemente scottata ai ferri, rapanelli e fondo al pepe verde
Simply grill seared, radishes and green pepper sauce
∞ 28

BIANCOSTATO DI VITELLO – *VEAL BIANCOSTATO*

Su patate montate, ortaggi e tartufo nero
On whipped potatoes, vegetables and black truffle
∞ 28

CAPRIOLO IN RED – *ROE DEER IN RED*

Lombata di capriolo** e i rossi profumi dell'autunno
*Roe deer sirloin ** and autumn red flavours*
∞ 26

ROGNONE – *KIDNEY*

In millefoglie, Courvoisier e mela verde
In millefeuille, Courvoisier and green apple
∞ 24

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.

*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

Selezione di formaggi degli alpeggi del lago di Como e dintorni
Selection of mountain pastures cheeses of lake Como and its surrounding

∞ 16

I FORMAGGI DI CAPRA AZ. AGRICOLA "LA RONCA"
AZ. AGRICOLA "LA RONCA" GOAT CHEESES

"Crotto Alpe 44" di Caslino, con l'olio prodotto in azienda
By "Crotto Alpe 44", with in-farm made oil

∞ 14

LA BURRATA DI VALTELLINA – VALTELLINA BURRATA

Da latte di bruna alpina, olive, acciughe e pomodorini al forno
Swiss brown milk, olives, anchovies and baked cherry tomatoes

∞ 14

RISTORANTE
LÈCRU

I nostri dessert
Our desserts

FONDENTE AI MARRONI
DARK CHESTNUT

Cioccolato fondente, gelato al caramello
Dark chocolate, caramel ice-cream
∞ 10

CREMOSO DI ZUCCA
PUMPKIN CREAM

Ricotta, ring alle nocciole e sorbetto** allo zenzero
*Ricotta, hazelnuts ring and ginger sorbet***
∞ 10

PERA CON RISTRETTO DI VINO
PEAR WITH WINE REDUCTION

Mascherpa agli agrumi, gelatina alla grappa e cake al cocco
Citrus mascherpa, grappa jelly and coconut cake
∞ 10

YOGURT BIANCO – WHITE YOGURT

Frutta, verdura, olio alla menta, gel all'ACE
Fruit, vegetable, mint oil, ACE juice
∞ 10

RISTORANTE
LÈCRU

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

Il sorbetto** del giorno
*Sorbet** of the day*
∞ 10

La zuppetta di frutti rossi
con il gelato al latte**
*Lukewarm soup of red fruits,
milk ice cream***
∞ 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.

RISTORANTE
LÈCRU

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