RISTORANTE

LÈCRU

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 "LèCru Experience" ∞ 40
Abbinamento vini menu "A mano libera" ∞ 50

"LèCru Experience" *pairing ∞ 40*
"Creativity" pairing ∞ 50

È possibile ordinare i menu degustazione fino alle ore 21:00
La scelta dello stesso menu degustazione è obbligatoria per tutti i commensali.

You can order our tasting menus up until 9.00 p.m.
The choice of the same tasting menu is mandatory for all diners.

RISTORANTE
LÈCRU

LèCru Experience | Estate

Un percorso di cinque portate che segue il ritmo naturale delle stagioni,
attraverso materie prime selezionate, lavorazioni rispettose e accostamenti inediti
A five-course menu that celebrates the natural rhythm of the seasons,
through carefully selected ingredients, respectful preparation and innovative combinations.

SCAMPO CRUDO**
*RAW SCAMPI*** (2-6-7-9-12)
gazpacho, cipolla rossa e burrata affumicata
gazpacho, red onion and smoked burrata

SPUMA DI PATATE
POTATO MOUSSE (3-7-9)
uovo di selva croccante e vegetali estivi
crispy Selva egg and summer vegetables

MILLEFOGLIE DI PASTA FRESCA
FRESH PASTA MILLEFEUILLE (1-3-4-7)
zucchine, fiori di zucca, provola e basilico
courgette, courgette flowers, provola and basil

COSTINE DI MAIALE
PORK RIBS (1-9-12)
allevato in Alto Lario, marinato alla birra "La Casetta",
crema di polenta e insalatina di cipollotti
from pigs reared in Alto Lario, marinated in 'La Casetta' beer,
polenta cream and a spring onion salad

DOLCE BASILICO E LAMPONE
SWEET BASIL AND RASPBERRY (3-7)
mousse *di limone e basilico, biscuit alla mandorla e gelée al lampone
lemon and basil mousse, almond biscuit and raspberry jelly*
∞ 75

A mano libera | *Creativity*

Lasciatevi guidare in un percorso 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*

RISTORANTE
LÈCRU

Antipasti
Starters

CONIGLIO AL BURRO E SALVIA
RABBIT WITH BUTTER AND SAGE (7-9-12)
tarassaco, salsa alla cacciatora e "Semuda del Doss"
dandelion greens, cacciatora sauce and 'Semuda del Doss" cheese
∞ 24

FOIE GRAS IN SCALOPPA
FOIE GRAS ESCALOPE (1-7-9-12)
ristretto di amarene, la sua terrina con fichi e aceto balsamico tradizionale
black cherry reduction, his terrine with figs and traditional balsamic vinegar
∞ *28*

CROSTACEI**
*SHELLFISH** (2-4-7-9)*
frutta e verdura, riso nero e spuma di baccalà**
*fruit and vegetables, black rice and salt cod mousse***
∞ 26

PANE, POMODORO, BASILICO E STRACCIATELLA
BREAD, TOMATO, BASIL AND STRACCIATELLA CHEESE(1-7-9)
∞ 22

RISTORANTE
LÈCRU

Prosciutto ibérico
Ibérico ham (3-7)

Servito con acciughe del Cantabrico, burrata e peperoni arrostiti
Served with anchovies from the Cantabrian Sea, burrata and roasted peppers

PATANEGRA (3-7)
(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 (1-7-10-12)
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 DEL “CROTTO ALPE 44”
AZ. AGRICOLA “CROTTO ALPE 44” GOAT CHEESES (1-7-10-12)
di Caslino, con la confettura di mandarini e l’olio prodotto in azienda
from Caslino, with mandarin jam and their homemade olive oil
∞ 14

SEMUDA, POLENTA E FICHI
SEMUDA CHEESE, POLENTA AND FIGS (1-8-10-12)
“La Semuda”, formaggio tradizionale dell'Alto Lario,
servita tiepida con polenta fritta e composta di fichi
“La Semuda”, a traditional cheese from the Upper Lario region,
served lukewarm with fried polenta and fig compote
∞ *16*

RISTORANTE
LÈCRU

Primi Piatti
First courses

RISOTTO ALLE ORTICHE
RISOTTO WITH NETTLES (4-7-9-12)
cacio e pepe versato e trota rossa
cacio e pepe and red trout
∞ 26

LO SPAGHETTONE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
SPAGHETTI WITH GARLIC, OLIVE OIL AND CHILLI (1-9)
barbabietola, broccoletti, aglione alla brace e pane nero croccante
beetroot, broccoli rabe, charcoal-grilled garlic and crispy black bread
∞ 24

SINFONIA DI MARE
SEAFOOD SYMPHONY (1-2-4-7-9)
Pasta mista, bisque di crostacei, gamberi viola**, burrata e limone salato
“Pasta Mista” *with shellfish bisque, purple prawns**, burrata and salted lemon*
∞ 28

GNOCCHI* DI RICOTTA DELLA VAL GEROLA
GNOCCHI MADE WITH VAL GEROLA RICOTTA (1-3-4-7-9-12)*
stinco d'agnello, zafferano e gremolada
lamb shank, saffron and gremolada
∞ 25

La nostra Pasta Fresca
Our own homemade Pasta

TAGLIATELLE AI 30 TUORLI
30 EGG YOLKS TAGLIATELLE (1-3-7-9-12)
stracotto di maiale dell'Alto Lario e Castelmagno
slow-cooked pork from the Alto Lario region and Castelmagno cheese
∞ 25

RAVIOLI D'ANATRA
DUCK RAVIOLI (1-3-7-9-10-12)
mela cotogna, arancia e la sua riduzione
with quince, orange and orange reduction
∞ 26

RISTORANTE
LÈCRU

Secondi Piatti
Main courses

FILETTO DI VITELLO
VEAL FILLET (7-8-9-12)
midollo, pistilli di zafferano, sedano rapa e topinambur croccante
marrow, saffron stigmas, celeriac and crispy Jerusalem artichoke
∞ 30

SALMERINO ALPINO*
ALPINE CHAR (4-6-7-12)*
carote, curcuma, panna acida e uova di Salmerino
carrots, turmeric, sour cream and char roe
∞ 26

POLPO** AI CARBONI
*CHARCOAL-GRILLED OCTOPUS** (1-7-14)*
e "melanzane alla parmigiana"
and "aubergine parmigiana"
∞ 28

TARTARE DI BARBABIETOLA
BEETROOT TARTARE (1-3 -7-9)
costolette* vegetali e fonduta di erborinato
vegetable chops and blue cheese fondue*
∞ 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.

Couvert: ∞ 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

RISTORANTE
LÈCRU

I nostri formaggi
Our cheeses

IL LAGO E I SUOI DINTORNI
THE LAKE AND ITS SURROUNDINGS (1-3-7-8-9-10-12)
Selezione di formaggi degli alpeggi del lago di Como e dintorni
Selection of cheeses from lake Como and its surrounding
∞ *16*

I FORMAGGI DI CAPRA AZ. AGRICOLA DEL "CROTTO ALPE 44"
AZ. AGRICOLA "CROTTO ALPE 44" GOAT CHEESES (1-3-7-8-9-10-12)
di Caslino, con la confettura di mandarini e l'olio prodotto in azienda
from Caslino, with mandarin jam and their homemade olive oil
∞ 14

SEMUDA, POLENTA E FICHI
SEMUDA CHEESE, POLENTA AND FIGS (1-8-10-12)
"La Semuda", formaggio tradizionale dell'Alto Lario,
servita tiepida con polenta fritta e composta di fichi
"La Semuda", a traditional cheese from the Upper Lario region,
served lukewarm with fried polenta and fig compote
∞ *16*

RISTORANTE
LÈCRU

I nostri dessert
Our desserts

DOLCE BASILICO E LAMPONE
SWEET BASIL AND RASPBERRY (3-7)
mousse di limone* e basilico,
crumble alla mandorla e gelée al lampone
lemon and basil mousse,*
almond crumble and raspberry jelly
∞ 12

MILLEFOGLIE CROCCANTE
CRISPY MILLE-FEUILLE (1-3-7)
frutti di bosco, diplomatica e sorbetto
*wild berries, diplomat cream and sorbet***
∞ 12

ESOTICO
EXOTIC (3-7)
bavarese al cocco, mango, passion fruit e bisquit al cocco
coconut bavarois, mango, passion fruit and coconut bisquit
∞ 12

DELIZIA AL CAFFÈ*
COFFEE DELIGHT (1-3-7-8)*
cremoso al caffè e cioccolato bianco e fondente,
cacao croccante e crema al caffè
creamy coffee and white and dark chocolate,
crunchy cocoa and coffee cream
∞ 12

RISTORANTE
LÈCRU

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

IL SORBETTO** DEL GIORNO
SHERBET** OF THE DAY
∞ 10

LA ZUPPETTA DI FRUTTI ROSSI
LUKEWARM SOUP WITH RED FRUITS (7)
con il gelato al latte**
*with 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

Muffato Castello della Sala – Antinori	∞ 55	
Ben Ryè – Donnafugata	∞ 48	∞ 8
Tre Filer Tav. I Frati – Cà dei Frati	∞ 28	∞ 6
Acininobili – Maculan	∞ 65	
Recioto Valpolicella Classico Angelorum – Masi	∞ 32	
Bricco della Terrazza – Accordini	∞ 42	∞ 8
Vinsanto del Chianti Classico – Antinori	∞ 65	
Moscato d'Asti – Damilano	∞ 37	∞ 7
Ben Ryè Edizione Limitata 0,75 – Donnafugata	∞ 118	
VinSanGiusto – San Giusto a Rentennano	∞ 62	
Zibibbo Sicilia IGP – Vino Liquoroso - Alagna	∞ 42	∞ 8

RISTORANTE
LÈCRU

Arrivederci

See you soon

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

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

George Bernard Shaw