

RISTORANTE LÈCRU

*Lècru, il ristorante nella Sala più antica 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 "L'Autunno sul Lago" €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

L'Autunno sul Lago

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

IL CULATELLO

Azienda Agricola "Pradella" Stagionato in Cascina
con Insalatina di Mele, la sua Composta e Aceto

L'ANGUILLA*

laccata con Mosto d'Uva, Crema di Mais,
Pop Corn di Grano Saraceno

I TAGLIOLINI AI 30 TUORLI

al Tartufo Nero dell'Alto Lario con Porri croccanti

LA LOMBATA DI CAPRIOLO*

Mirtilli neri, Giardinetto autunnale

IL MONT BLANC*

Crema di Marroni, Meringa e Biscuit al Cacao

Euro 65,00

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

L'OVETTO CROCCANTE

Crema di Reggiano 36 mesi e Tartufo nero dell'Alto Lario
∞ 22



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

LE CAPESANTE**

scottate con Guanciale, Fagioli Borlotti, Mandorle e Cavolo nero
∞ 20



L'ANIMELLA DI VITELLO*

glassata, Jus, Cime di Rapa, Aglio, Olio e Peperoncino
∞ 18

IL PROSCIUTTO IBÉRICO

servito con Acciughe del Cantabrico, Burrata e Peperoni arrostiti



VERDE - DE CEBO DE CAMPO (stagionatura 36 Mesi)

Proviene da maiali alimentati in parte con ghiande, in parte con mangimi.
∞ 24

ROSSO - DE BELLOTA IBÉRICO (stagionatura 48 Mesi)

Proviene da maiali lasciati liberi ed allevati in modo non intensivo nelle Dehesas, dove si nutrono di ciò che la natura offre nei boschi di querce
∞ 27

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

LA SELEZIONE DELLE TRE TIPOLOGIE

∞ 35

RISTORANTE
LÈCRU

Primi Piatti

IL RISO "CAMPO DELL'OSTE" SELEZIONE ISOS
mantecato con Zafferano "Collina d'Oro"
e accompagnato da Midollo gratinato nell'Osso*

∞ 25

GLI SPAGHETTONI "FERDINANDO II"
Missoltini, Cavolfiore e Polvere di Alloro

∞ 20



I RAVIOLI D'ANATRA
Composta di Fichi, Arancia e Cardamomo

∞ 20



I FUSILLONI "GERARDO DI NOLA",
Scampi crudi**, Verzette e Cassœula liquida

∞ 22

RISTORANTE
LÈCRU

Secondi Piatti

IL PICCIONE LACCATO*
con Riduzione al Melograno e Castagne
∞ 26



LO SGOMBRO COTTO IN OLIO*
Crema di Mais, Broccoli verdi e Aglio nero
∞ 26



IL SALMERINO ALPINO*
Rape bianche al Mirin, Bagna Cauda alle Sarde di Lago
∞ 25

LA CIPOLLA COME UN FILETTO
Avocado arrostito, Tajina, Pepe verde
e Fondo bruno Vegetale
∞ 20

RISTORANTE LÈCRU

*...e dopo il Vostro pasto,
fatè Vi tentare dalla selezione di dolci
della nostra pastry chef Monia Prevedoni!*

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*



Coperto: 3,00 € 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**

I nostri Formaggi

La selezione di Formaggi degli Alpeggi
e Caseifici del Lago di Como e dintorni

∞ 14



La Burrata artigianale
prodotta in Valtellina da Latte di Bruna Alpina

∞ 18



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.

RISTORANTE
LÈCRU

I nostri Dessert

LA TARTE DI MONTAGNA*

frolla alle Nocciole, Pere al Vino rosso
Cremoso al Formaggio erborinato, Gelée al Caffè
∞ 10

IL FOLIAGE D'AUTUNNO*

Tortino alla Zucca, Bavarese allo Zabaione
e Cioccolato bianco, Castagnaccio e Gelato al Caco
∞ 10

LE ARACHIDI, IL CIOCCOLATO ED IL MANDARINO*

Cioccolato Fondente pralinato alle Arachidi
e Caramello salato, Sorbetto al Mandarino
∞ 10



IL CARAIBE*

Pan di Spagna al Cocco, Passion Fruit, Ananas e Zenzero
∞ 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.