



Proposta Menù Personalizzabile

Prezzo: 120,00€

Antipasti

La Buvette

Cuvée Tintoretto Blanc de Blancs

Aperol Spritz

Hugo

Soft drinks

Moscow mule analcolico

Acqua minerale gassata e naturale

L'Isola dei finger

Tartare di salmone e mela verde

Tartare di tonno e mango

Baccalà mantecato e cubo di polenta

Blinis con panna acida e salmone fumé

Pinzimonio di ortaggi e citronette al limone naturale

Orzotto alla carbonara

A passaggio

Gambero al bacon

Polpette di melanzane

Paninetto con pulled pork

Il Salumaio del Lago

Prosciutto crudo Dolce al taglio con frutta di stagione

Salame di coscia brianzolo

Pancetta cotta "La Collinetta"

Coppa legata a mano

Tutto accompagnato da gnocco fritto, pizza croccantina, pane alle olive, ai semi.

Il Casaro

Caprini freschi e stagionati

Bocconcini di bufala

Grana Padano

Gorgonzola al cucchiaino della famiglia Carozzi

Tutto accompagnato da pane ai frutti, miele e confettura di fichi

La tempura in show-cooking

Melanzane

Cipolle di Tropea

Salvia della Perla del Segrino

Fiori di zucchine

Sciatt valtellinesi

Primi piatti (due a scelta)

Riso Carnaroli Riserva 18 mesi, pistilli di zafferano e fiore di zuccina

Riso Carnaroli Riserva 18 mesi mantecato al burro montato agli aromi e carbone vegetale

Riso Vialone Nano con carota nera, squacquerone e raspadura del Iodigiano

Riso carnaroli Riserva 18 mesi con gamberi argentini, la loro bisque e scorza di limone naturale

Riso Carnaroli Riserva 18 mesi al basilico, gocce di peperone arrostito e crumble al parmigiano con
sentore di liquirizia

Calamarata di pasta fresca al ragù di crostacei su specchio di ceci emulsionati e gocce di basilico

Paccheri di Gragnano, crema di pistacchi, gamberi e la loro bisque

Casarecce di pasta fresca con ragù di vitello, fondo chiaro su pomodoro emulsionato all'olio EVO,
sentore di alloro

Tortelloni di magro, burro nocciola su crema di melanzane, crumble al pecorino dolce

Orecchiette di grano Senatore Cappelli, con il pesto leggero dei F.lli Sacco e gocce di salsa di
datterino giallo

Secondi piatti (uno a scelta)

La Perla del Segrino

Filetto di maiale alle erbe, fondo bruno, patate batonnets al burro salato e verdure di stagione
Scamoncino di vitello cotto a bassa temperatura, schiacciata di patate al timo e polvere di ortaggi
Tagliata di Blonde d'Aquitaine su letto di insalatine croccanti al balsamico di Modena, patate rustiche
e tagliatelle di ortaggi
Turbante di spigola su schiacciata di patate e caponatina al limone

Dessert e bevande

Torta nuziale
Gran buffet di frutta
Caffè espresso
I nocciolini di Canzo
Amari, grappe e digestivi
Vini bianchi e rossi in selezione dalla nostra lista vini