



"Chef di cucina Barindelli Romeo"

Gli Antipasti

*Tris di mare: spada fumè con crostoni di pane al burro,
cocktail di gambero rosso in coppetta, piovra patate e pinoli tostati
Insalata di piovra con patate e pinoli tostati
Carciofi sedano e capesante all'olio di oliva e miele*

*Salumi del triangolo lariano e Formaggi con marmellate e miele di castagno de "Il Medeghino"
Zucchine e melanzane grigliate e fondente di Tomino, olio e prezzemolo
Prosciutto dolce di Parma con funghi porcini Testa Nera*

I Primi Piatti

*Risotto con pesce persico del Lario
Risotto alle erbe aromatiche con spiedini di gambero rosso e riduzione Ripasso d'Amarone
Maccheroncini al torchio con amatriciana di cipolle rosse, tonno fresco e pomodorini*

*Gnocchi allo speck e fondue di taleggio
Passatelli in zuppeta di funghi e pistilli di zafferano*

I Secondi di pesce con soute di verdura

*Filetto di branzino nostrano con carciofi croccanti e salsa all'aneto
Tagliata di tonno Rosso in crosta di sesamo con olio del Lario de "Il Medeghino"
Scaloppa di spada al prosecco e coriandolo
Branzino nostrano per due persone al cartoccio*

I Secondi di carne con contorno

*La Piotta con la Tagliata
La Piotta con la Costata
Cotoletta impanata con grissini e pomodorini e patate al taglio
Medaglione di vitello avvolto nel lardo con funghi porcini e rosmarino
Tagliata di manzo con tartufo di Norcia e pecorino toscano
Tagliata di filetto di manzo con burro alle erbe su rondelle di patate
Fondue bourghignonne per due persone*

Degustazione formaggi D.o.p.

A richiesta :

*Patate al forno
Insalate miste*