

RISTORANTE
LÈCRU

Lo chef Michele Pedrazzini

Vi dà il benvenuto presso il Ristorante Lécru

Antipasti

TARTARE

di Manzetta, Parmigiano in due consistenze,
Insalatina, Tartufo Nero dell'alto Lario

∞ 24

SEPPIE**, NERO E PISELLI

filange di Seppie, Spuma di Piselli freschi, Chips di Riso al Nero Soffiato

∞ 20

UOVO CROCCANTE

Morbido di Patate,
Misticanze, Polvere di Funghi e Bacon d'Anatra

∞ 20

FOCACCIA "ESPRESSA"

Burrata, pomodoro fresco,
Acciughe del Cantabrico e Basilico

∞ 16

IL NOSTRO* CRUDO DI PESCE

Secondo disponibilità del Mercato

∞ 30

RISTORANTE
LÈCRU

Primi Piatti

SPAGHETTI

Selezione Felicetti, Estratto di Prezzemolo,
Vellutata di Fagioli* e Bottarga di Lavarello
∞ 20

RISOTTO

Selezione Campo dell'Oste mantecato ai Pistilli di Zafferano Locale,
Gel di Gremolada e Midollo Arrostito** nell'osso
∞ 25

TORTELLI*

Di Ricotta di Pecora dell'Alpe di Megna
ed Erbette di Campo, Latticello, Limone e Agone *Marinato
∞ 20

SFERE* DI PATATE COMASCHE

Cervo, Cicoria e Mostarda di Mele
∞ 18

SCIALATIELLI

Fatti in casa, ristretto di Caciucco e Spezzatino di Pesce di Scoglio
∞ 24

CREMA DI FAVE*

Mezzemaniche, Lardo Appassito e Aglio Nero
∞ 18

CONSOMMÉ* DI CAPPONE

Verdurine e Bitto DOP 2018
∞ 16

Primi Piatti Gluten-Free

LASAGNETTA** ALLA BOLOGNESE

∞ 18

PENNETTE AL RAGU' DI CERVO E FRUTTI ROSSI

∞ 20

RISTORANTE
LÈCRU

Secondi Piatti

CAPRIOLO** IN RED

Lombata di Capriolo Ortaggi e Frutti rossi
∞ 28

QUAGLIA

Petto a 64° gradi, Albicocca appassita,
Coscette Confit, Foie Gras, Mostarda
∞ 26

COSTINA DI MAIALE

Laccata alla Birra, Crema di Polenta
e Scalogni Fondenti
∞ 24

BACCALÀ** IN DUE COTTURE:

Mantecato con Croccante di Polenta
A Bassa temperatura con Crema di Patate e Aglio Orsino
∞ 26

BIANCO DI MORONE*

Ricciola di Fondale pescata in Liguria alla Griglia, Pepe rosa
Crema di Broccoli e Insalata di Rapanelli
∞ 26

PESCATO DEL GIORNO

Secondo Disponibilità del mercato
∞ 35

Il Manzo alla Griglia

FILETTO DI MANZO

Patate Rustiche, Maionese alla Senape
∞ 28

COSTATA ALLA GRIGLIA ≈ 1,2 kg

Olio alle Erbette e Verdure al Carbone
∞ 62

... e per i più piccoli Cotoletta di Pollo alla Milanese con Patatine fritte ∞ 18

RISTORANTE
LÈCRU

IL PROSCIUTTO IBÉRICO

VERDE - DE CEBO DE CAMPO
(stagionatura 36 Mesi)

Proviene da maiali alimentati in parte con ghiande, in parte con mangimi. In questo caso la provenienza da maiali deve essere almeno per il 50% di razza iberica.

∞ 24

ROSSO - DE BELLOTA IBÉRICO
(stagionatura 48 Mesi)

Proviene da maiali lasciati liberi ed allevati in modo non intensivo nelle Dehesas, le grandi fattorie spagnole. Sono maiali nutriti di ciò che la natura offre nei boschi di querce: ghiande in primis, ma anche erba e radici.

Anche in questo caso i maiali devono essere almeno per un 50% di genetica iberica.

∞ 27

NERO - PATANEGRA
(stagionatura 36 Mesi)

L'unico vero Pata Negra, il prosciutto ricavato da maiali di pura razza iberica al 100%, lasciati liberi nelle Dehesas e nutriti a ghianda (per questo detto De Bellota 100% Iberico)

∞ 30

SELEZIONE DELLE TRE TIPOLOGIE

∞ 35

RISTORANTE
LÈCRU

**Dessert
&
Formaggi**

RISTORANTE
LÈCRU

I nostri Formaggi

Selezione di formaggi italiani con miele e mostarde

∞ 16

I Formaggi di Capra Freschi e Stagionati
con Confettura di Frutti Rossi

∞ 14

Verticale di Bitto della Val Gerola 2018-2020-2021
con Bisciola Tostata e Mostarda di Frutta

∞ 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. L'elenco completo di tutti gli allergeni è a Sua completa disposizione, lo richieda al responsabile di sala.

RISTORANTE
LÈCRU

**Le dolci creazioni del giovane Pastry Chef
Matteo Casiraghi**

IL TIRAMISÙ*

Reinterpretato dal nostro Pasticcere

∞ 10

SEMIFREDDO* AL BRAULIO

Nocciola, Bisciola Croccante e Melissa

∞ 10

SOTTOBOSCO

Cioccolato Fondente, Cioccolato al Latte,

Frutti di Bosco, Olio del Lario

∞ 10

CHEESECAKE*

Variazione di Lamponi, Bacche di Vaniglia

∞ 10

Frutta e Gelato**

I NOSTRI SORBETTI* ALLA FRUTTA

∞ 8

TAGLIATA DI FRUTTA CON GELATO** ALLA PANNA FRESCA

∞ 10

COPPA DI GELATO** CON MIRTILLI CALDI

∞ 10

Scopri i nostri vini da dessert →

RISTORANTE
L'ECRU

Vini da Dessert e da Meditazione

| |  |  |
|--|---|---|
| Vinsanto Chianti Classico - Antinori | € 38,00 | € 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 |
| 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 | |

RISTORANTE LÈCRU

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. L'elenco completo di tutti gli allergeni è a Sua completa disposizione, lo richieda al responsabile di sala.

