



## *Il nostro pensiero*

In un giardino della "Riva Romantica" del lago di Como vogliamo offrire ai nostri ospiti una piacevole esperienza culinaria italiana in un'atmosfera suggestiva.  
Il nostro lavoro e la nostra passione sono giornalmente orientati verso la ricerca di tutto ciò che sul tavolo esprima il nostro entusiasmo e la nostra idea di cucina.

## *Our thinking*

*In a garden of the "Riva Romantica" on Lake Como, we would like to provide a pleasant Italian culinary experience surrounded by a wonderful atmosphere.  
Our work and our passion are daily oriented towards the search for everything on your table that expresses our enthusiasm and our idea of cooking.*

Vi preghiamo di disattivare la suoneria dei telefoni cellulari  
Vi ricordiamo che non è consentito fumare, a norma della legge  
n°3 art. 51 del 16 gennaio 2003.

*Please turn off the ringtone of mobile phones  
We remind you that smoking is not allowed,  
according to the law n ° 3 art. 51 of January 16, 2003.*



## *La nostra cucina*

La nostra volontà è quella di proporre una cucina italiana “Semplicemente Buona”, non banale e non eccessiva nella tecnica, per questo riconoscibile nei colori, nei profumi e nei sapori.

Una semplicità essenziale, l'utilizzo di pochi elementi per ogni piatto, ben riconoscibili ed identificabili dai nostri sensi. Una ricerca che inizia dal capire a fondo la tradizione, riscoprire le ricette “nascoste”, reinterpretarle con il nostro stile armonico e comprensibile. Una cucina, però, non priva di originalità, attenta a valorizzare e rispettare la materia prima, il lavoro dei nostri fornitori, ma soprattutto il nostro impegno verso i clienti.

## *Our cuisine*

*Our desire is to offer a "Simply Good" Italian cuisine, not trivial, not pushed towards the excess of technique, and therefore recognizable in colors, scents and flavors. An essential simplicity, the use of a few, easily recognizable ingredients for each dish and identifiable by our senses. A research started learning the tradition, rediscover the "hidden" recipes, reinterpreting them with our harmonious style. A cuisine, however, not without originality, careful to enhance and respect the raw material, the work of our suppliers, but above all our commitment to customers.*

Executive Chef | Fabio Volontè

*Moltrasio | Lago di Como*



## Menu degustazione | “Provenzale”

*Tasting menu / “Provenzale”*  
a taste of Italian cuisine

Tagliata di manzo, veli all’acqua di basilico, parmigiano e tartufo rape’. (7-12)  
*Beef tagliata, basil water veils, parmigiano cheese and truffle rape’* (7-12)

Gnocchi di patate, cozze e salsa aioli. (1-3-4-7-9-14)  
Potato dumplings, mussels and aioli sauce (1-3-4-7-9-14)

Entrecote d’agnello in crosta d’erbe e melanzana alla plancha. (4-6-7)  
*Lamb entrecote in herb crust and grilled aubergine* (4-6-7)

Mousse al cioccolato, meringa e maracuja. ✓ (3-7)  
*Chocolate mousse, meringue and maracuja* (3-7)

Il menu degustazione è servito a tutte le persone al tavolo 110  
*Tasting menu is served to all the people at the table* p.p.

Coperto incluso nei menù degustazione – *Tasting menu includes service*

Abbinamento di 4 etichette selezionate 30 p.p.  
*Pairing of 4 wines selected*

Degustazione di 5 formaggi artigianali ✓ 7 - 10 15 p.p.  
*Tasting of 5 artisanal cheeses*



## Menu degustazione | “Estivo”

*Tasting menu | “Estivo”  
a window on the Italian cuisine*

Tartare di persico trota, patata dolce e jus al finocchietto selvatico. (4-9-15)  
*Largemouth bass tartare, sweet potato and sweet fennel jus (4-9-15)*

Bottoni di astice e mascarpone profumati all basilico, salsa di crostacei e caviale di limone. (1-2-3-7-15)  
*Lobster and mascarpone cheese ravioli flavored with basil, served with crustaceans' sauce and lemon caviar (1-2-3-7-15)*

Ricciola scottata, declinazione di pomodori, porri e mandorle (4-8-12-15)  
*Seared amberjack, declension of tomatoes, leeks and almonds (4-8-12-15)*

Cre moso allo yogurt, amarene e biscotto al pistacchio ✓ (1-3-7-8)  
*Yogurt cream, black cherries and pistachio biscuit (1-3-7-8)*

Il menu degustazione è servito a tutte le persone al tavolo 120  
*Tasting menu is served to all the people at the table p.p.*

Coperto incluso nei menù degustazione – *Tasting menu includes service*

Abbinamento di 4 etichette selezionate 30 p.p.  
*Pairing of 4 wines selected.*

Degustazione di 5 formaggi artigianali ✓ 7-10 15 p.p.  
*Tasting of 5 artisanal cheeses*



## Aperture

### Starters

Crema fredda di pomodori, gelato alla burrata e melone alla menta, <sup>(7)</sup> <i>Cold tomatoes cream soup, burrata cheese ice cream and mint melon</i> <sup>(7)</sup>	28
Tonno tataki alle spezie, insalata nizzarda e uova di quaglia alla coque. <sup>(3-4-9-15)</sup> <i>Tuna tataki with herbs, niçoise salad and boiled quail egg</i> <sup>(3-4-9-15)</sup>	35
Tartare di persico trota, patata dolce e jus al finocchietto selvatico. <sup>(4-9-15)</sup> <i>Largemouth bass tartare, sweet potato and sweet fennel jus</i> <sup>(4-9-15)</sup>	28
Tagliata di manzo, veli all'acqua di basilico, parmigiano e tartufo rape'. <sup>(7-12)</sup> <i>Beef tagliata, basil water veils, parmigiano cheese and truffle rape'</i> <sup>(7-12)</sup>	32
Terrina di foie gras d'anatra, rosa di mela e barbabietola con pane casereccio agli agrumi. <sup>(1-15)</sup> <i>Terrine of foie gras to the twist, rose of apple and beetroot with homemade bread flavored with citrus fruits</i> <sup>(1-15)</sup>	28



## Riso e grano

### *First courses*

Paccheri alla crudaiola, pomodori, olive capperi e foglie d'ostrica. <sup>(1)</sup> <i>Cold paccheri pasta, tomatoes, olives, capers and oyster leaves</i> <sup>(1)</sup>	28
Gnocchi di patate, cozze e salsa aioli. <sup>(1-3-4-7-9-14)</sup> Potato dumplings, mussels and aioli sauce <sup>(1-3-4-7-9-14)</sup>	28
Bottoni di astice e mascarpone profumati all basilico, salsa di crostacei e caviale di limone. <sup>(1-2-3-7-15)</sup> <i>Lobster and mascarpone cheese ravioli flavored with basil, served with crustaceans' sauce and lemon caviar</i> <sup>(1-2-3-7-15)</sup>	38
Risotto ai porcini, salsa albufera e mirtilli salati (4-12) ✓ <i>Porcini mushrooms risotto, albufera sauce and salted blueberries</i> <sup>(4-12)</sup>	34
Fettuccine al ragù di coniglio e tartufo nero estivo. <sup>(1-3)</sup> <i>Fettuccine pasta with rabbit sauce and black summer truffle</i> <sup>(1-3)</sup>	32



## Acqua e terra

### *Second courses*

Storione poche, salsa al prosecco, caviale e mini finocchio alla vaniglia <sup>(4-7-15)</sup> <i>Sturgeon pochè, prosecco, caviar sauce and vanilla mini fennel</i> <sup>(4-7-15)</sup>	45
Ricciola scottata, declinazione di pomodori, porri e mandorle <sup>(4-8-12-15)</sup> <i>Seared amberjack, declension of tomatoes, leeks and almonds</i> <sup>(4-8-12-15)</sup>	42
Entrecote d'agnello in crosta d'erbe e melanzana alla plancha. <sup>(4-6-7)</sup> <i>Lamb entrecote in herb crust and grilled aubergine</i> <sup>(4-6-7)</sup>	38
Reale di maialino glassato, albicocche e spinacio novello al salto <sup>(1)</sup> <i>Grazed piglet, apricots and sautéed spinach</i> <sup>(1)</sup>	35
Millefoglie di patate, salsa alla senape e tartufo nero <sup>(10-12)</sup> <i>Potatoes millefeuille, mustard sauce and black truffle</i> <sup>(10-12)</sup>	30



## Dolcezze

### *Dessert*

Pesche confit, crema chantilly e gelato alla vaniglia di Tahiti. ✓ <sup>(1-3-7-8-12)</sup> <i>Confit peaches, chantilly cream and vanilla Tahiti ice cream</i> <sup>(1-3-7-8-12)</sup>	16
Cre moso allo yogurt, amarene e biscotto al pistacchio ✓ <sup>(1-3-7-8)</sup> <i>Yogurt cream, black cherries and pistachio biscuit</i> <sup>(1-3-7-8)</sup>	15
Mousse al cioccolato, meringa e maracuja. ✓ <sup>(3-7)</sup> <i>Chocolate mousse, meringue and maracuja</i> <sup>(3-7)</sup>	15
Frutta e verdura in crudite, sorbetto alle erbe e sciroppo al moscato ✓ <sup>(12)</sup> <i>Fruits and vegetable in crudité, herbs sorbet, muscat syrup</i> <sup>(12)</sup>	14
Degustazione di formaggi alpini, mostarde, pane di segale e semi misti. ✓ <sup>(1-7-8-10)</sup> <i>Tasting of alpine cheeses, fruit mustards, seeds mix and rye bread</i> <sup>(1-7-8-10)</sup>	24



## Allergeni alimentari

### *Food allergens*

**1 - Cereali contenenti glutine, ovvero grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut, i loro ceppi ibridati e derivati.**

*Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains and derived.*

**2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

*Crustaceans and shellfish-based products.*

**3 - Uova e prodotti a base di uova.**

*Eggs and egg products.*

**4 - Pesce e prodotti a base di pesce**

*Fish and fish products*

**5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi**

*Peanuts and peanut products*

**6 - Soia e prodotti a base di soia**

*Soy and soy products*

**7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**

*Milk and milk-based products (including lactose)*

**8 - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queenslan e i loro prodotti.**

*Nuts: almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts or Queenslan nuts and their products.*

**9 - Sedano e prodotti a base di sedano.**

*Celery and celery-based products.*

**10 - Senape e prodotti a base di senape.**

*Mustard and mustard-based products.*

**11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.**

*Sesame seeds and sesame products.*

**12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg, o a 10 mg/L in termini di So2 totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti in conformità alle istruzioni dei fabbricanti.**

*Sulfur dioxide and sulfites in concentrations higher than 10mg / kg, or 10 mg / L in terms of total So2 to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.*

**13 - Lupini e prodotti a base di lupini.**

*Lupins and lupins products.*

**14 - Molluschi e derivati.**

*Mollusks and products containing mollusks.*

**15 - Tecnica di congelamento rapido, prodotto scongelato**

*Product has been quick frozen, defrosted product*

**Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura, ai sensi del reg. CE n852/04.**

*We inform our customers that some products are treated with the rapid reduction of temperature, pursuant to reg. CE n852 / 04.*

**I prodotti contrassegnati con il numero 15 sono surgelati portando la temperatura in brevissimo tempo a -18°.**  
**Questa tecnica non danneggia la struttura degli alimenti**

*Products marked with number 15 are frozen. cooling them down to -18 ° in a very short time this cooling technique does not damage the structure of the food.*



**Pietanza Vegetariana | Vegetarian dish.**



**Pietanza Vegana | Vegan dish.**



**Pietanza pescetariana | Pescetarian dish**

**I prezzi sono espressi in euro.**