



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 16 January 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 | Ferdinando Romano

Maître | Oreste Piacentini

Moltrasio | Lago di Como



Menu degustazione | Acqua

Tasting menu | Acqua
a taste of Italian cuisine

MOLTRASIO

Lavarello, brodo in carpione in chiave moderna 4-9-12-15
Lake whitefish, modern way broth "in carpione"

ARGEGNO

Riso in cagnone, filetti pesce persico, burro e salvia 4-7-15
Rice "in cagnone", perch filet, sage and butter

TRENTINO

Salmerino alpino, fave, cavolo fermentato e acetosella 4-9
Alpine char fish, broad beans, fermented cabbage, sorrel

TORNO

Mousse al miele, limone, rabarbaro e sorbetto allo yogurt 1-3-7
Honey mousse, lemon, rhubarb and yogurt sorbet

Il menu degustazione è servito a tutte le persone al tavolo 92 p.p.
Tasting menu has to be served for everybody at the table

Coperto incluso nei menù degustazione – *Tasting menu includes service*
Degustazione di 2 vini "Acqua" 20 p.p.
Tasting of 2 wine.

Degustazione "Acqua" di 5 formaggi artigianali  7-10 15 p.p.
Tasting of 5 artisanal cheese



Menu degustazione | Terra

Tasting menu | Terra
Territory, ideas and passion

MONFERRATO

Battuta di fassona, uovo marinato, capperi, acciughe e caviale di limone ³⁻⁴⁻¹⁰⁻¹⁵
Piedmont beef Tartare, pickled egg yolk, capers, anchovies and lemon caviar

SAINT JACQUES

Capesante, foie gras, mais e salsa verde ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴
King Scallop, foie gras, corn, green sauce

MILANO

Cappellacci ripieni di ossobuco di vitello, midollo, zafferano, yuzu ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²
Tortelli with veal marrowbone, marrow, saffron, yuzu

COMO

Petto d'anatra, miele, mandarino e biancona affumicata ⁷⁻⁹⁻¹²
Duck breast, honey, smoky white potato, tangerine

TORINO

Ciocolato, pralinato alla nocciola e fragole ¹⁻³⁻⁷⁻⁸
Chocolate, hazelnut praline, strawberry


Il menu degustazione è servito a tutte le persone al tavolo
Tasting menu has to be served for everybody at the table

120 p.p.

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

Degustazione di 3 vini "Terra"
Tasting of 3 wines

28 p.p.

Degustazione "Terra" di 5 formaggi artigianali  ⁷⁻¹⁰
Tasting of 5 artisanal cheese

15 p.p.



Menu degustazione | Lago e mare

Tasting menu | Lago e Mare
a window on the Italian cuisine

MOLTRASIO

Lavarello, brodo in carpione in chiave moderna 4-9-12-15
Lake whitefish, modern way broth "in carpione"

SAINT JACQUES

Capesante, foie gras, mais e salsa verde 1-4-7-9-12-14
King Scallop, foie gras, corn, green sauce

GRAGNANO

Paccheri, patate, foglie amare in guazzetto Mediterraneo 1
Whole wheat paccheri, potatoes, bitter herbs in mediterranean stew

ARGEGNO

Riso in cagnone, filetti pesce persico, burro e salvia 4-7-15
Rice "in cagnone", perch filet, sage and butter

VENEZIA

Baccalà in olio cottura, patate, prezzemolo e limone 4-5-7-9
Cod fish confit, potatoes, parsley, lemon

TRENTINO

Salmerino alpino, fave, cavolo fermentato e acetosella 4-9
Alpine char fish, broad beans, fermented cabbage, sorrel

BRONTE

Brownie al pistacchio di Bronte, caramello e lampone 1-3-5-7-8
Pistachio brownies, caramel and raspberry


Il menu degustazione è servito a tutte le persone al tavolo
Tasting menu has to be served for everybody at the table.

150 p.p.

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

Degustazione di 4 vini "Lago e Mare"
Tasting of 4 wines.

35 p.p.





Degustazione "Lago e Mare" di 5 formaggi artigianali  7-10
Tasting of 5 artisanal cheese

15 p.p.



Aperture

Starters

MOLTRASIO 	22
Lavarello, brodo in carpione in chiave moderna 4-9-12-15 <i>Lake whitefish, modern way broth "in carpione"</i>	
MONFERRATO	26
Battuta di fassona, uovo marinato, capperi, acciughe e caviale di limone 3-4-10-15 <i>Piedmont beef Tartare, pickled egg yolk, capers, anchovies and lemon caviar</i>	
CHIAVENNA 	20
Verdure crude e cotte, Bitto e mela 7 <i>Raw and cooked vegetables, Bitto cheese and apple</i>	
SAINT JACQUES 	28
Capesante, foie gras, mais e salsa verde 1-4-7-9-12-14 <i>King Scallop, foie gras, corn, green sauce</i>	
BELLAGIO 	24
Uovo di montagna, asparagi e tartufo nero 3-9 <i>Mountain egg, asparagus, black truffle</i>	



Riso e grano

First courses

MAZARA 🐟	26
Riso Riserva San Massimo, gamberi rossi, zucchine e aglio nero <small>2-7-9-12-15</small> <i>Risotto San Massimo reserve, red prawns, zucchini, black garlic</i>	
GRAGNANO 🌿	23
Paccheri, patate, foglie amare in guazzetto alla Mediterranea ¹ <i>Whole wheat paccheri, potatoes, bitter herbs in mediterranean stew</i>	
CARENO ♡	22
Crema di piselli, caprino alle mandorle, ⁷⁻⁸⁻⁹ <i>Green peas cream, fresh cow milk cheese, almond</i>	
ARGEGNO 🐟	25
Riso in cagnone, filetti pesce persico, burro e salvia ⁴⁻⁷⁻¹⁵ <i>Rice "in cagnone", perch filet, sage and butter</i>	
MILANO	25
Cappellacci ripieni di ossobuco di vitello, midollo, zafferano, yuzu ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² <i>Tortelli with veal marrowbone, marrow, saffron, yuzu</i>	



Acqua e terra

Second courses

COMO	30
Petto d'anatra, miele, mandarino e biancona affumicata 7-9-12 <i>Duck breast, honey, smoky white potato, tangerine</i>	
DIGIONE	28
Maialino, senape e scalogno caramellato 7-9-10-12 <i>Piglet, mustard, and caramelized shallot</i>	
ROMA	32
Carrè di agnello, mandorle, carciofi e menta 7-8-9-12 <i>Lamb chop, almond, artichoke and mint</i>	
PORTOFINO 🐟	28
Triglia di scoglio, scarola, provola e noci 4-7-8 <i>Red mullet, escarole, provola and walnut</i>	
VENEZIA 🐟	28
Baccalà in olio cottura, patate, prezzemolo e limone 4-5-7-9 <i>Cod fish confit, potatoes, parsley, lemon</i>	
TRENTINO 🐟	30
Salmerino alpino, fave, cavolo fermentato e acetosella 4-9 <i>Alpine char fish, broad beans, fermented cabbage, sorrel</i>	



Dolcezze

Dessert

TORINO ✓	13
Cioccolato, pralinato alla nocciola e fragole 1-3-7-8 <i>Chocolate, hazelnut praline, strawberry</i>	
TORNO ✓	15
Mousse al miele, limone, rabarbaro e sorbetto allo yogurt 1-3-7 <i>Honey mousse, lemon, rhubarb and yogurt sorbet</i>	
BRONTE ✓	15
Brownie al pistacchio di Bronte, caramello e lampone 1-3-5-7-8 <i>Pistachio brownies, caramel and raspberry</i>	
CAPO VERDE ✓	13
Passion & Mango 6. <i>Passion & mango</i>	
REFRIGERIO ✓	10
I nostril sorbetti e gelati 3-7. <i>Our sorbets and ice creams</i>	
VAL D'INTELVI ✓	20
Degustazione di formaggi alpini, mostarde, pane di segale e semi misti 7-10. <i>Tasting of alpine cheeses, fruit mustard, seeds mix and rye bread</i>	



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, spelled, 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 Queensland e i loro prodotti.

Nuts: almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts or Queensland 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 decongelato

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.