



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



Menu degustazione | "Sentiero"

Tasting menu | "Sentiero"
a taste of Italian cuisine

Trota salmonata affumicata, crema di patate, porro alla brace e arance 🍷 (4-7)
Smoked salmon trout, potato cream, broiled leek and orange 🍷 (4-7)

Eliche allo zafferano Collina d'oro, aglio, prezzemolo e limone 🍷 (1-7)
Eliche pasta with "Collina d'oro" saffron, garlic, parsley and lemon 🍷 (1-7)

Suprema di pollo arrosto, lattuga romana e Parmigiano (1-7)
Roasted suprema chicken, Roman lattuce and Parmigiano (1-7)

Cheesecake alle fragole, cioccolato bianco e vaniglia 🍷 (1-3-7-8)
Strawberries, white chocolate and vanilla cream cheesecake 🍷 (1-3-7-8)

Il menu degustazione è servito a tutte le persone al tavolo 100
The Tasting menu is served to all the guests at the table p.p.

Coperto incluso nei menù degustazione – *Tasting menu includes cover charge*

Abbinamento di 4 etichette selezionate dal nostro sommelier 40 p.p.
Pairing of 4 wines selected by our sommelier



Menu degustazione | "Territorio"

Tasting menu | "Territorio"
a window on the Italian cuisine

Asparagi bianchi leggermente scottati, uova e bottarga ✓ (3-4)
Seared white asparagus, eggs and bottarga ✓ (3-4)

Lingua di manzo il suo consommé, fave, senape e scampi (6-10)
Beef tongue, broad beans, mustard and scampi (6-10)

Raviolo di trota, salsa al burro bianco e crescione 🐟 (1-3-4-7)
Trout raviolo, white butter sauce and cress 🐟 (1-3-4-7)

Storione pochè, salsa al prosecco, cetriolo e alga 🐟 (4-7-15)
Poached sturgeon, prosecco sauce, cucumber and seaweed 🐟 (4-7-15)

Animella di vitello arrosto, salsa agli agrumi e asparagi (1-9)
Roasted Calf sweetbreads, citrus sauce and asparagus (1-9)

Kiwi, lime e aloe vera ✓ 🌿
Kiwi, lime and aloe vera ✓ 🌿

Mousse allo yogurt, albicocca e pepe Timut ✓ (7-8)
Yogurt and apricot mousse, Timut pepper ✓ (7-8)

Il menu degustazione è servito a tutte le persone al tavolo 150
The Tasting menu is served to all the guests at the table p.p.

Coperto incluso nei menù degustazione – *Tasting menu includes cover charge*

Abbinamento di 6 etichette selezionate dal nostro sommelier 60 p.p.
Pairing of 6 wines selected by our sommelier



Aperture





Starters

Gambero rosso marinato, gazpacho di piselli con Crescenza profumata alla menta 🐟 (2-7-15)	34
<i>Red prawn marinated, green peas gazpacho and Crescenza cheese scented with mint 🐟 (2-7-15)</i>	
Asparagi bianchi leggermente scottati, uova e bottarga 🍷 (3-4)	33
<i>Seared white asparagus, eggs and bottarga 🍷 (3-4)</i>	
Trota salmonata affumicata, crema di patate, porro alla brace e arance 🐟 (4-7)	32
<i>Smoked salmon trout, potato cream, broiled leek and orange 🐟 (4-7)</i>	
Foie gras d'anatra al torcione ripieno di mela, moscato e pane casereccio (1-15)	40
<i>Terrine of foie gras to the twist filled of apple, muscat wine and homemade bread (1-15)</i>	
Lingua di manzo nel suo consommé, fave, senape e scampi (6-10)	30
<i>Beef tongue, broad beans, mustard and scampi (6-10)</i>	



Riso e grano

First courses

Eliche allo zafferano "Collina d'oro", aglio, prezzemolo e limone   (1-7) <i>Eliche pasta with "Collina d'oro" saffron, garlic, parsley and lemon</i>   (1-7)	30
Risotto agli asparagi, mirtillo salato e lamponi   (7) <i>Risotto with asparagus, salty blueberries and raspberries</i>   (7)	32
Raviolo di trota, salsa al burro bianco e crescione  (1-3-4-7) <i>Trout raviolo, white butter sauce and cress</i>  (1-3-4-7)	26
Tagliatelle alle seppie, piselli e pomodori confit  (1-3-4-7) <i>Tagliatelle with cuttlefish, green peas and confit tomato</i>  (1-3-4-7)	28
Bottoni di coniglio alla cacciatora, carote, olive Taggiasche e rosmarino (1-3-9) <i>Ravioli with "caccitona style" rabbit, carrots, Taggiasche olives and rosemary</i> (1-3-9)	26



Acqua e terra

Second courses

Animella di vitello arrosto, salsa agli agrumi e asparagi ⁽¹⁻⁹⁾ <i>Roasted calf sweetbreads, citrus sauce and asparagus</i> ⁽¹⁻⁹⁾	34
Suprema di pollo arrosto, lattuga romana e Parmigiano ⁽¹⁻⁷⁾ <i>Roasted suprema chicken, roman lattuce and Parmigiano</i> ⁽¹⁻⁷⁾	28
Zuppetta di baccalà con fagioli dell'Occhio e frutti di mare 🐟 ⁽⁴⁻¹⁴⁾ <i>Codfish soup with "Occhio" beans and shellfish</i> 🐟 ⁽⁴⁻¹⁴⁾	36
Storione pochè, salsa al prosecco, cetriolo e alga 🐟 ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁵⁾ <i>Poached sturgeon, prosecco sauce, cucumber and seaweed</i> 🐟 ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁵⁾	42
Barbabietola arrosto, la sua salsa e ricotta di capra ✓ ⁽¹⁻⁷⁾ <i>Roasted beetroot, its sauce and goat ricotta cheese</i> ✓ ⁽¹⁻⁷⁾	26
Costoletta di vitello al burro e salvia profumata al fieno, asparagi e jus al rosmarino (consigliabile per 2 persone) ⁽⁷⁻⁹⁾ <i>Chops veal hay scented, butter with sage, rosemary jus and asparagus (recommended for 2 people)</i> ⁽⁷⁻⁹⁾	96



Dolcezze

Dessert

Mousse allo yogurt, albicocca e pepe Timut ✓ (7-8) <i>Yogurt and apricot mousse, Timut pepper ✓ (7-8)</i>	16
Cheesecake alle fragole, cioccolato bianco e vaniglia ✓ (1-3-7-8) <i>Strawberries, white chocolate and vanilla cream cheesecake ✓ (1-3-7-8)</i>	15
Banana bread al cardamomo, caffè e cocco ✓ (1-6-8) <i>Cardamom, coffee and coconut banana bread ✓ (1-6-8)</i>	15
Declinazione di cioccolato e lampone ✓ (1-3-7) <i>Tasting of chocolate and raspberry ✓ (1-3-7)</i>	18
Degustazione di formaggi locali, mostarde e pane di segale ✓ (1-7-8-10) <i>Tasting of local cheese, fruit mustards and rye bread ✓ (1-7-8-10)</i>	28

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.



ristorante@imperialino.it - 031 346600

Moltrasio | Lago di Como