



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.

Coordinatore gastronomico | Chef Stefano Visini

Executive Chef | Ferdinando Romano

Restaurant manager – Sommelier | Mauro Parravicini

Maître | Oreste Piacentini

Moltrasio | Lago di Como



Menu degustazione | Balòss

Tasting menu | Balòss
a taste of Italian cuisine

MADAMA BIANCA

Battuta di manzo piemontese, abete, Bagoss, lampone, insalata di porcini 7-10
Piedmont Beef tartare, fir, Bagoss cheese, raspberry, cepes salad

SARACENO ✓

Ricordo di un pizzocchero: raviolo di grano saraceno, patate, bitto, estrazione di verza 1-3-7-9-15
Buckwheat ravioli, potatoes, bitto cheese, cabbage extraction

IL RE

Maialino laccato alla robinia, indivia, fichi, finferli 7-9
Acacia laquered, Piglet, endive, figs, chanterelles

GIANDUIA ✓

Cioccolato caramellato, pralinato alla nocciola, terra di cacao al limone, albicocca 1-3-7-15
Caramel chocolate, hazelnut praline, lemon cocoa crumble, apricot

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

90 p.p.

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

Degustazione di 2 vini “Balòss”
Tasting of 2 wine.

18 p.p.

Degustazione Balòss di 5 formaggi artigianali ✓ 7-10
Tasting of 5 artisanal cheese

15 p.p.



Menu degustazione | Bréva

Territorio, idee e passione.

Tasting menu | Bréva

Territory, ideas and passion

CARPIONE

Lavarello, vegetale, carpione di aceto invecchiato 4 - 6 - 9-15

Lavarello, vegetable, aged vinegar carpione

FOEMM E PROFOEMM

Salmerino alpino, cavolo fermentato, latticello di soia, portulaca 4 -15

Alpine char, fermented cabbage, soy buttermilk, purslane

AQUAM

Fusilloni grezzi cotti in acqua di missoltino, lattuga, bottarga di lavarello 1-4 -9

Fusilloni cooked in missoltino water, lettuce, lavarello bottarga

PASCOLO

Agnello, zincarin, finocchio, camomilla, insalata di erbe matte 7-9-10

Lamb, zincarin cheese, fennel, chamomile, wild herbs salad

BRICOLLA

Il viaggio di sfroso tra cioccolato, caffè, zucchero, latte e riso 1-7-8 -15

Chocolate and coffee, smoked rice milk sauce, salted caramel

Il menu degustazione è servito a tutte le persone al tavolo

Tasting menu has to be served for everybody at the table


110 p.p.

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

Degustazione di 3 vini “Bréva”

Tasting of 3 wines

28 p.p.

Degustazione Bréva di 5 formaggi artigianali  7 - 10

Tasting of 5 artisanal cheese

15 p.p.



Menu degustazione | Ventanas

Una finestra sulla cucina italiana

Tasting menu | Ventanas

a window on the Italian cuisine

IL ROSSO 🐟

Gambero rosso, corallo, ravanello, salamoia di datterino e anguria, acqua di mare 2-15

Red Prawn, coral, radish, datterino and watermelon brine, sea water

VERACE 🐙

Polpo, giardiniera, maionese di acqua di polpo 4 - 5 - 8 - 9 - 15

Octopus, picked vegetables, octopus water mayonnaise

SAOR ✓

Zucchine, estrazione di menta, gel di scapece, uova e uova 3 - 7

Courgettes, mint extraction, escabeche, eggs and eggs

ARRABBIATE 🐟

Ravioli di melanzana, burrata, arrabbiata di alici 1-3-4-7-15

Aubergine ravioli, burrata cheese, spicy anchovies sauce

PUTTANESCA 🐟

Rana pescatrice, salsa puttanesca, spuma di acciughe 4-9-15

Monkfish, puttanesca sauce, anchovies foam

BARBEQUE

Petto d'anatra, pesca grigliata alle spezie, composta di pesca nettarina 7

Duck breast, spice grilled peach, nectarine compote

FIORDIFRAGOLA ✓

Fragola, rabarbaro, vaniglia, gelato al pistacchio 3-7-15

Strawberry, rhubarb, vanilla, pistachio cream

Il menu degustazione è servito a tutte le persone al tavolo

145 p.p.

Tasting menu has to be served for everybody at the table.

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

Degustazione di 4 vini "Ventanas"

35 p.p.

Tasting of 4 wines.

Degustazione Ventanas di 5 formaggi artigianali ✓ 7 - 10

15 p.p.

Tasting of 5 artisanal cheese



Aperture






Starters

SAOR 🌿	20
Zucchine, estrazione di menta, gel di scapece, uova e uova. 3-7 <i>Courgettes, mint extraction, escabeche, eggs and eggs</i>	
CARPIONE 🐟	23
Lavarello, vegetale, carpione di aceto invecchiato 4-6-9-15 <i>Lavarello, vegetable, aged vinegar carpione</i>	
MEDITERRANEO 🐟	22
Sgombro marinato, i pomodori, semi di olive taggiasche, arancia candita 4-15 <i>Mackerel, tomatoes, seeds Taggiasca olives, candy orange</i>	
MADAMA BIANCA	25
Battuta di manzo piemontese, abete, Bagoss, lampone, insalata di porcini 7-10 <i>Piedmont Beef tartare, fir, Bagoss cheese, raspberry, cepes salad</i>	
IL ROSSO 🐟	28
Gambero rosso, corallo, ravanella, salamoia di datterino e anguria, acqua di mare 2-15 <i>Red Prawn, coral, radish, datterino and watermelon brine, sea water</i>	
VERACE 🐟	28
Polpo, taccole, giardiniera, maionese di acqua di polpo 4-5-8-9-15 <i>Octopus, sugar snaps, pickled vegetables, octopus water mayonnaise</i>	



Di riso e di grano



First courses

SARACENO 	22
Ricordo di un pizzocchero: raviolo di grano saraceno, patate, bitto, estrazione di verza ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁵ <i>Buckwheat ravioli, potatoes, bitto cheese, cabbage extraction</i>	
UN PO' MIDORI 	22
Pomodori, prugna fermentata, farro, kefir di acqua, verbena ¹ <i>Tomatoes, fermented plum, spelled, water kefir, verbena</i>	
REALE Minimo per 2 persone 	25
Riso in cagnone cotto in estrazione di salvia al limone, pesce persico reale dorato ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹⁵ <i>Cagnone Rice cooked in sage and lemon extraction, perch.</i>	
ARRABBIATE 	23
Ravioli di melanzana, burrata, arrabbiata di alici ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁵ <i>Aubergine ravioli, burrata cheese, spicy anchovies sauce</i>	
AQUAM 	26
Fusilloni grezzi cotti in acqua di missoltino, lattuga, bottarga di lavarello ¹⁻⁴⁻⁹ <i>Fusilloni cooked in missoltino water, lettuce, lavarello bottarga</i>	



Di acqua e di terra

Second courses

SALMORIGLIO 	26
Salmerino in olio di origano, salicornia, polvere di capperi, salmoriglio ⁴⁻⁷⁻¹⁵ <i>Alpine char oil cooked, sea asparagus, capers powder, salmoriglio</i>	
PUTTANESCA 	28
Rana pescatrice, salsa puttanesca, spuma di acciughe ⁴⁻⁹⁻¹⁵ <i>Monkfish, puttanesca sauce, anchovies foam</i>	
BARBEQUE	30
Petto d'anatra, pesca grigliata alle spezie, composta di pesca nettarina, biette ⁷ <i>Duck breast, spice grilled peach, nectarine compote, chards</i>	
IL RE	32
Maialino laccato alla robinia, indivia, fichi, finferli ⁷⁻⁹ <i>Robina Piglet, endive, figs, chanterelles</i>	
PASCOLO	32
Agnello, zincarlin, finocchio, camomilla, insalata di erbe matte ⁷⁻⁹⁻¹⁰ <i>Lamb, zincarlin cheese, fennel, chamomile, wild herbs salad</i>	



Dolcezze

Dessert

BRICOLLA ✓	13
Il viaggio di sfroso tra cioccolato, caffè, zucchero, latte e riso ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁵ <i>Chocolate and coffee, smoked rice milk sauce, salted caramel</i>	
CHEESE LAKE ✓	14
Biscotto croccante, robiola cremosa al vapore, frutti rossi ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁵ <i>Crunchy biscuit, steamed robiola cheese, red berries</i>	
GIANDUIA ✓	12
Cioccolato caramellato, pralinato alla nocciola, terra di cacao al limone, albicocca ¹⁻⁷⁻⁸ <i>Caramel chocolate, hazelnut praline, lemon cocoa crumble, apricot</i>	
FIORDIFRAGOLA ✓	12
Fragola, rabarbaro, vaniglia, gelato al pistacchio ³⁻⁷⁻¹⁵ <i>Strawberry, rhubarb, vanilla, pistacho cream</i>	
LA MIASCIA ✓	12
Alleggerire il passato: Pane e uvetta, farina gialla, mela, gelato al rosmarino, infuso all'uva bianca ¹⁻⁷⁻⁸ <i>Corn bread with raisins, apple, rosemary ice cream, grape infuse</i>	
ALPEGGI ✓	20
Degustazione di formaggi alpini, mostarde, pane al cioccolato e nocciole ⁷⁻¹⁰ <i>Tasting of alpine cheeses, fruit mustard, seeds 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, camut, 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 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**