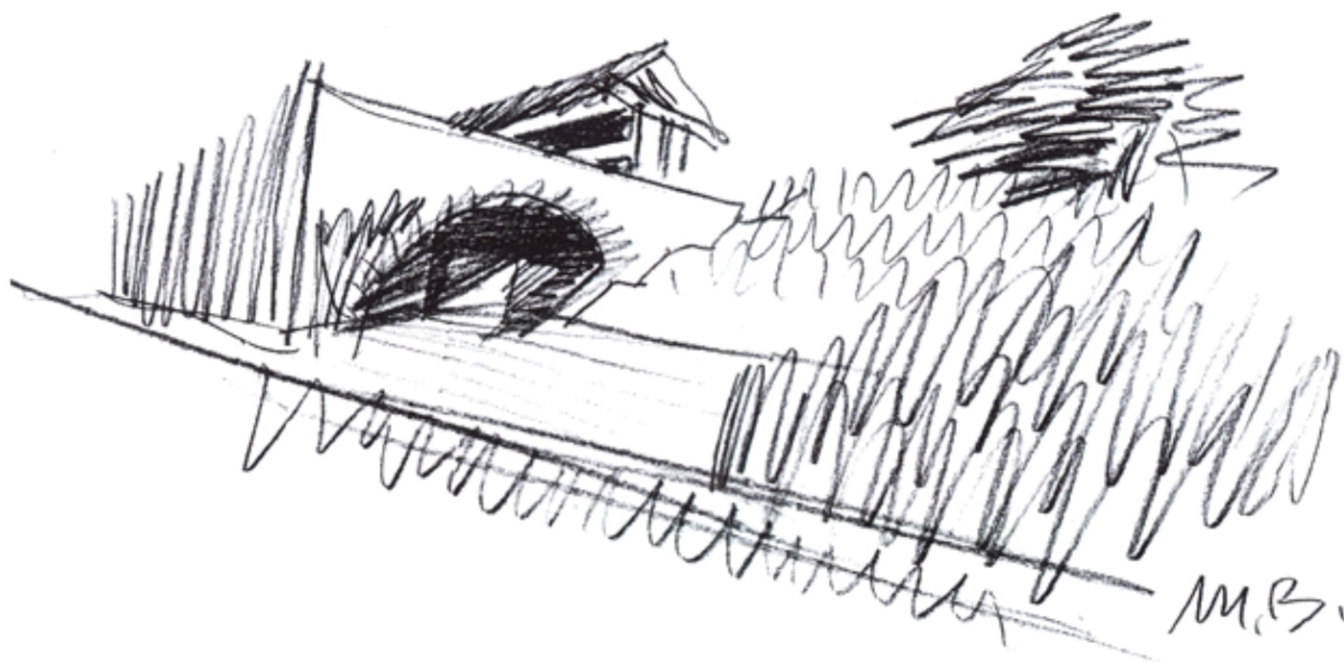




RISTORANTE
MONCUCCHETTO

Menu





RISTORANTE
MONCUCCHETTO

Menu degustazione

Amuse bouche di benvenuto al Moncucchetto

Giardino primaverile su letto di zucchine e aceto balsamico tradizionale

Spaghetto alla carbonara di lago e bottarga del Ceresio

Petto d'anatra al rabarbaro con fantasia di contorni primaverili e salsa d'aglio orsino

La nostra accurata selezione di formaggi

Cre moso di yogurt con crumble allo zucchero di canna, frutta di stagione e "paillette" d'oro

Piccola pasticceria

Menu degustazione di 5 portate	115 p.p.
Menu con abbinamento vini suggerito dal nostro sommelier	165 p.p.

Antipasti

Giardino primaverile su letto di zucchine e aceto balsamico tradizionale 28

Bignè salato, mayonese di piselli, taccole saltate alla soya e sesamo, corallo rosso 27

Crocchette di patè di lago, foglie e asparagi croccanti, erba cipollina 31

Paté in crosta di capretto ai pistacchi con giardiniera di verdure fatta in casa 29

Primi Piatti

"Tagliolino" di verdure tiepido, crema di patate allo zafferano, pesto di nasturzio e mandorle 27

Spaghetto alla carbonara di lago e bottarga del Ceresio 33

Maltagliati alla semola di grano duro con galletto ruspante e spugnone alla crema acidulata 26

Risotto agli asparagi mantecato all'extravergine con teneri germogli 28



RISTORANTE
MONCUCCHETTO

Secondi Piatti

Chicken Guggeli speziato con creazione di vegetali 32

Rösti di patate dolci farcito ai funghi di primavera e verdure speziate 29

Lucioperca in mantello di fiori eduli su crema di finocchi e agretti 46

Petto d'anatra al rabarbaro con fantasia di contorni primaverili e salsa d'aglio orsino 41

Dagli Alpeggi

La nostra accurata selezione di formaggi 19 - 27

Dolci creazioni

Delizie al rabarbaro in tre diverse lavorazioni 17

Gratin di fragole flambate al Kirsch e profumate all'erba limoncina, gelato al pistacchio 18

Cremoso di yogurt con crumble allo zucchero di canna, frutta di stagione e "paillette" d'oro 17

Creazione di cioccolato e nocciole profumata al maraschino con frutta fresca 18

Per eventuali esigenze alimentari particolari, allergie e intolleranze o per maggiori informazioni sulla provenienza dei prodotti utilizzati, potete rivolgervi ai nostri collaboratori.

SALA

David Nieu: IT - DE - FR - EN - PT

Gaetano Carosiello: IT - EN

Samira Caderas: RG - DE - IT - EN

CUCINA

Andrea Muggiano

Athos Bodino

Francesco Mondani

Salvatore Gagliano

Le nostre carte menu sono prodotte con l'erba, la carta più sostenibile al mondo