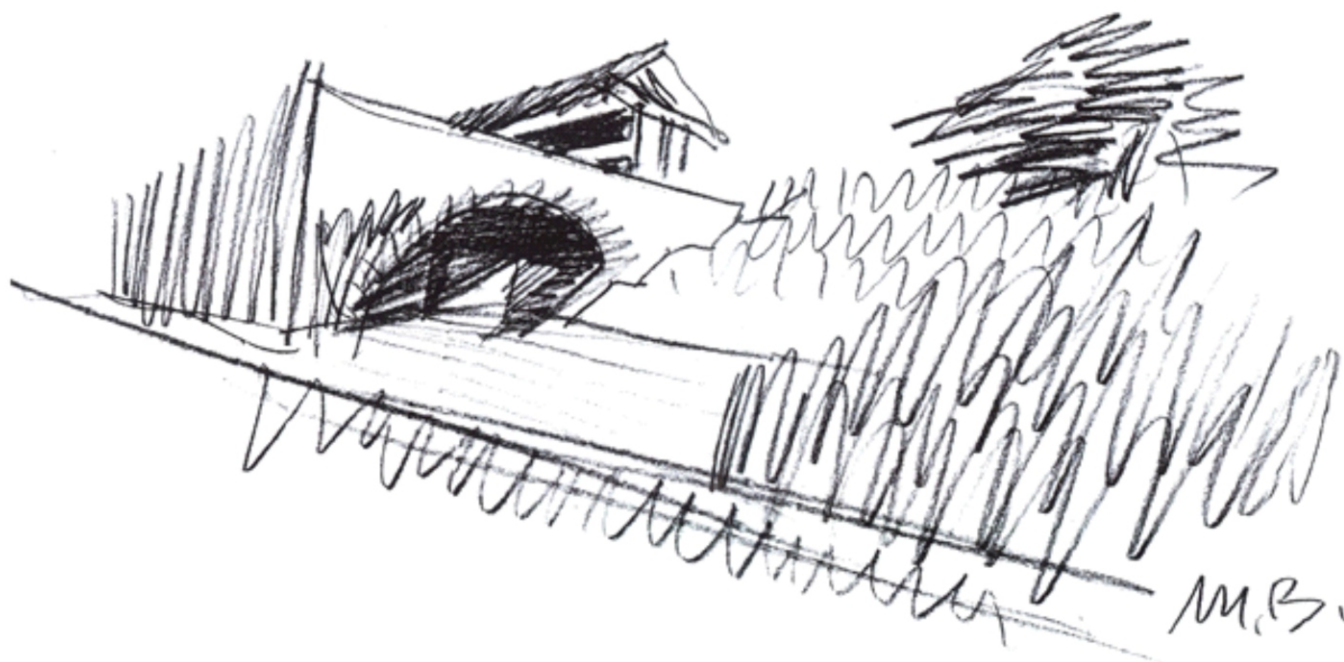




RISTORANTE
MONCUCCHETTO

Menu





RISTORANTE
MONCUCCHETTO

Menu dégustation

Amuse-bouche de bienvenue au Moncucchetto

Jardin de printemps sur lit de courgettes et vinaigre balsamique traditionnel

Spaghetti à la carbonara du Lac et à la boutargue de Ceresio

Magret de canard à la rhubarbe avec fantaisie printanière et sauce à l'ail sauvage

Notre sélection rigoureuse de fromages

Yaourt crémeux avec crumble à la cassonade, fruits de saison et "paillettes" d'or

Petite pâtisserie

Menu dégustation 5 plats	115 p.p.
Menu avec accords mets-vins suggérés par notre sommelier	165 p.p.

Hors-d'œuvre

Jardin de printemps sur lit de courgettes et vinaigre balsamique traditionnel 28

Beignets salés, mayonnaise aux petits pois, pois mange-tout sautés au soja et au sésame 27

Croquettes de pâté de lac, feuilles et asperges croustillantes, ciboulette 31

Pâté en croûte de chevreau à la pistache avec jardinière de légumes maison 29

Premiers plats

Tagliolino de légumes, crème de pommes de terre au safran, pesto de capucines et amandes 27

Spaghetti à la carbonara du Lac et à la boutargue de Ceresio 33

Maltagliati de semoule de blé dur avec coq de ferme et morilles et sauce à la crème acidulée 26

Risotto d'asperges à l'huile d'olive extra vierge et aux pousses tendres 28



RISTORANTE
MONCUCCHETTO

Plats fort

Chicken Guggeli aux épices avec création de légumes 32

Rösti de patate douce farci de champignons de printemps et de légumes épicés 29

Filet de Sandre en manteau de fleurs comestibles sur fenouil crème 46

Magret de canard à la rhubarbe avec fantaisie printanière et sauce à l'ail sauvage 41

Des alpages

Notre sélection rigoureuse de fromages 19 – 27

Dessert

Les délices de la rhubarbe en trois procédés différents 17

Gratin de fraises flambées au kirsch et parfumées à la citronnelle, glace à la pistache 18

Yaourt crémeux avec crumble à la cassonade, fruits de saison et "paillettes" d'or 17

Création au chocolat et aux noisettes parfumée à la liqueur de marasquin et aux fruits frais 18

Pour tout régime alimentaire particulier, allergies et intolérances ou pour plus d'informations sur l'origine des produits utilisés, veuillez contacter notre personnel

RESTAURANT

David Nieus: IT – DE – FR – EN - PT

Gaetano Carosiello: IT – EN

Samira Caderas: RG – DE – IT – EN

CUISINE

Andrea Muggiano

Athos Bodino

Francesco Mondani

Salvatore Gagliano

Nos cartes de menu sont fabriquées à partir d'herbe, le papier le plus durable au monde.