



MUSA
LAGO DI COMO

ROTEO

MENU A LA CARTE

ANTIPASTI

CRUSTY CRAB

Insalatina di granchio, Maionese, piennolo giallo e marmellata di limoni amara

Crab salad, mayonnaise, Piennolo tomato and bitter lemon jam

Crostacei; Uova; Glutine Crustaceans; Eggs; Gluten

25

FOIE GRAS IN TERRINA

Terrina di foie gras, gelato al parmigiano 24 mesi e lamponi

Foie gras terrine, parmesan ice cream and raspberry

Latticini; Uova; Glutine; Solfiti Dairy; Gluten; Eggs; Sulphites

26

ZUCCHINE E MELONE BIANCO

Insalata di zucchine di stagione, acqua di mandorle e basilico

Seasonal courgettes salad, almonds and basil

Frutta a guscio Nuts

21

ASPIC DI TROTA SALMONATA IN CARPIONE

Trota salmonata agli agrumi, alga nori e il suo carpione

Sea trout, Citrus, nori sea weed "carpione" style

Sedano; Pesce; Solfiti; Celery Celery; Fish; Sulphites; Celery

24

LA PIZZAIOLA ALLA CARNE

Crudo di Fassona Piemontese, riduzione di pomodori e origano

Raw meat of Fassona breed from Piedmont, tomatoes reduction and oregano

Glutine Gluten

24

PRIMI

CANNELLONI

Cannelloni ripieni di tacchino ruspante, salsa speziata scampo crudo

Turkey cannelloni, spiced sauce, scampi

Crostacei; Glutine; Uova; Sedano

Shellfish; Gluten; Eggs

27

RISO AL TARTUFO

Riso Carnaroli selezione "San Massimo" crema di nocciole, olio al basilico e tartufo nero estivo

Carnaroli Rice "San Massimo" selection, hazelnut cream, basil oil, black summer truffle

Latticini; Frutta a guscio; Sedano

Dairy; Nuts; Celery

35

GNOCCHI DI RICOTTA E CONIGLIO

Gnocchi di ricotta leggermente affumicati, ragout di coniglio, pecorino e rosmarino

Ricotta gnocchi slightly smoked, rabbit ragout, pecorino and rosemary

Latticini; Glutine; Sedano; Uova

Dairy; Gluten; Celery; Eggs

24

SPAGHETTONE, BURRO, MISO E COLATURA DI ALICI

Spaghettono artigianale selezione "Vicidomini", miso, burro, colatura di alici e pepe di Timut

Artisanal spaghettono "Vicidomini" selection, miso, butter, colatura di Alici sauce and Timut pepper

Glutine, pesce, latticini

Gluten; Fish; Dairy

28

FREGOLA E PISELLI NOVELLI

Fregola, menta e lamponi

Fregola, mint and raspberry

Glutine; Latticini; Fave

Gluten; Dairy; Fava beans

24

SECONDI

ROMBO IN TRE SERVIZI

Rombo confit, salsa arrosto, spinaci, costoletta di rombo bbq e spuma alla mugnaia

Confit turbot, roasted sauce, spinach, turbot bbq ribs and spume "mugnaia" style

Pesce; Latticini; Sedano, solfiti Fish; Dairy; Celery, Sulphites

35

LUCCIO PERCA ALLA "WELLINGTON"

Luccio perca, olive taggiasche, porro, zucchine e beurre blanc

Luccio perca fish, Taggiasca olive, Leek, courgette and beurre blanc

Pesce; Glutine; Uova; latticini; Solfiti Fish; Gluten; Eggs; Dairy; Sulphites

36

VITELLO AL LATTE

Vitello alla griglia e il suo midollo, salsa alla birra e patate affumicate

Grilled veal with his bone marrow, beer sauce and smoked potatoes

Latticini; Solfiti Dairy; Sulphites

35

MANZO

Costata di manzo glassata alle cipolle, fungo porcino e samosa alla coda di manzo e peperoni

Beef ribeye glazed with onion, porcini mushrooms and samosa with beef tail and bell peppers

Glutine Gluten

34

MELANZANA

Melanzane violette, aceto balsamico e chutney di pomodoro

Aubergine violette, Balsamic vinegar and tomato chutney

30

DOLCI

MELA E YOGHURT

Mousse di yoghurt, sorbetto al basilico, centrifugato mela e sedano
Yoghurt mousse, basil sorbet, apple and celery juice

Latticini; Sedano Celery; Dairy

14

LINGOTTO D'ORO

Cocco, caramello salato e gianduia
Coconut, Salted caramel and gianduia

Latticini; Frutta a guscio Dairy; Nuts

16

CAROTA

Mousse al mascarpone, soffice di carota e pesche
Mascarpone cheese mousse, carrot cake and peach

Latticini; Uova; Glutine Dairy; Eggs; Gluten

13

POMODORO

Texture di pomodori, gelato al pane, pistacchio e basilico
Texture of tomato, Bread ice cream, Pistachio and basil

Latticini; Frutta a guscio; Uova; Glutine Nuts; Dairy; Gluten ; Eggs

14

BLOND DULCEY

Cremoso al blond dulcex, fragole e caviale beluga
Blond dulcex cremaux, Strawberry and beluga caviar

Latticini; Pesce; Uova Dairy; Fish; Eggs

16