GATE R04

FOIE GRAS

Terrina di foie gras, gelato al Parmigiano 24 mesi, lamponi
Foie gras terrine, 24-month-aged Parmesan cheese ice cream, raspberries

LATTICINI, GLUTINE, UOVA, SOLFITI | *DAIRY, GLUTEN, EGGS, SULPHITES*

RISO AL "LATTE"

Riso selezione San Massimo allo yogurt, verdure ed erbe di primavera, crema di nocciole
"San Massimo" rice selection with yogurt, spring vegetables and herbs, hazelnut cream

FRUTTA A GUSCIO | *NUTS*

LUCCIO PERCA ALLA "WELLINGTON"

Luccio Perca, porro, scalogno, beurre blanc
Pike-perch, leek, shallot, beurre blanc

GLUTINE, LATTICINI, PESCE, SOLFITI, UOVA, SESAMO | *GLUTEN, DAIRY, FISH, SULPHITES, EGGS, SESAME*

BIANCO DELLA GRIGNA

Latte di capra, gelato al fieno, miele del Lario, pane ai 7 cereali, meringa alla camomilla
Goat milk, hay ice cream, Lario honey, 7-grain bread, chamomile meringue

FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE, LATTICINI, UOVA | *NUTS, GLUTEN, DAIRY, EGGS*

MENU DEGUSTAZIONE BEVANDE ESCLUSE €140 | ABBINAMENTO VINI €50
TASTING MENU BEVERAGES EXCLUDED €140 | WINE PAIRING €50

À LA CARTE

PER INIZIARE...

FOIE GRAS

Terrina di foie gras, gelato al Parmigiano 24 mesi, lamponi
Foie gras terrine, 24-month-aged Parmesan cheese ice cream, raspberries

LATTICINI, GLUTINE, UOVA, SOLFITI | DAIRY, GLUTEN, EGGS, SULPHITES

45

TROTA

Trota salmonata marinata, acqua di leche de tigre, gunkan di trota e le sue uova, ravanelli
Marinated trout, leche de tigre water, trout gunkan with its roe, radishes

PESCE, SOLFITI | FISH, SULPHITES

42

POMODORO

Terrina di pomodoro confit, rabarbaro, fragola, foglia d'ostrica, mascarpone
Confit tomato terrine, rhubarb, strawberry, oyster leaf, mascarpone

LATTICINI | DAIRY

36

SPIEDO

Spiedo di maiale e gambero, ketchup di susine, sandwich di melanzane, gazpacho di pomodoro
Pork and prawn skewer, plum ketchup, eggplant sandwich, tomato gazpacho

CROSTACEI, GLUTINE, SEDANO, SENAPE, UOVA, SESAMO | SHELLFISH, GLUTEN, CELERY, MUSTARD, EGGS, SESAME

45

...PER CONTINUARE...

SPAGHETTONE

Spaghettone artigianale selezione "Vicidomini", miso, burro, colatura di alici, pepe del Timut

Artisanal "Vicidomini" spaghettone, miso, butter, colatura di alici, Timut pepper

GLUTINE, PESCE, LATTICINI | *GLUTEN, FISH, DAIRY*

53

GNOCCHI

Gnocchi alla piastra, ripieno di maialino, il suo fondo, aglio orsino, leggero di blu di capra

Grilled gnocchi, stuffed with suckling pig, its jus, wild garlic, light goat blue cheese

LATTICINI, SEDANO, UOVA | *DAIRY, CELERY, EGGS*

50

RISO AL LATTE

Riso selezione San Massimo allo yogurt, verdure ed erbe della primavera, crema di nocciole

"San Massimo" rice selection with yogurt, spring vegetables and herbs, hazelnut cream

FRUTTA A GUSCIO, LATTICINI, SEDANO, SOLFITI | *NUTS, DAIRY, CELERY, SULPHITES*

47

...A SEGUIRE...

LUCCIO PERCA ALLA "WELLINGTON"

Luccio Perca, porro, scalogno, beurre blanc

Pike Perch, leek, shallot, beurre blanc

PESCE, GLUTINE, UOVA, LATTICINI, SOLFITI | FISH, *GLUTEN, EGGS, DAIRY, SULPHITES*

59

MANZO

Filetto di manzo dry age, aglio nero e cetriolo, genovese di manzo e levistico

Dry-aged beef tenderloin, black garlic and cucumber, beef "genovese" ragù and lovage

LATTICINI, UOVA, SEDANO | *DAIRY, EGGS, DAIRY*

65

UOVA E ZUCCHINE IN 4 ESPRESSIONI

Uovo cotto a bassa temperatura, insalata di erbe di stagione, zucchine in diverse consistenze

Slow-cooked egg, seasonal herb salad, zucchini in different textures

LATTICINI, UOVA, SESAMO, SOLFITI | *DAIRY, EGGS, SESAME, SULPHITES*

48

...PER CONCLUDERE

ANANAS TART

Torta di ananas alle 5 spezie, gelato allo yogurt, lime
Five-spice pineapple cake with yogurt ice cream, lime
GLUTINE, LATTICINI, UOVA | GLUTEN, DAIRY, EGGS
20

BIANCO DELLA GRIGNA

Latte di capra, gelato al fieno, miele del Lario, pane ai 7 cereali, meringa alla camomilla
Goat milk, hay ice cream, Lario honey, 7-grain bread, chamomile meringue
GLUTINE, LATTICINI, UOVA, FRUTTA A GUSCIO | GLUTEN, DAIRY, EGGS, NUTS
20

FRAGOLE, COCCO E CHAMPAGNE

Panna cotta al cocco, cremoso di fragole, sorbetto al cocco, estratto di fragole e Champagne
Coconut panna cotta, strawberry cream, coconut sorbet, strawberry consommè and Champagne
UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SOLFITI | EGGS, NUTS, SULPHITES
23

CIOCCOLATO & OLIVE

Cioccolato fondente, gelato alle olive taggiasche, curd al limone
Dark chocolate, Taggiasca olive ice cream, lemon curd
GLUTINE, LATTICINI, UOVA, FRUTTA A GUSCIO | GLUTEN, DAIRY, EGGS, NUTS
23

SELEZIONE DI FORMAGGI

La buca l'è minga stràca se la sa nò de vaca
Cheese selection - as the local saying goes, no meal is complete without a taste of cow's milk
30

ROTEO

RISTORANTE AT MUSA

Alcuni viaggi meritano di continuare.
Quando il giorno lascia spazio alla sera,
ROTEO apre rotte ancora inesplorate.
GATE R07 conduce verso nuove destinazioni.
GATE R12 affida agli chef l'intero itinerario,
svelandolo una tappa alla volta.
Percorsi ispirati ai ricordi, agli incontri e alle esperienze
che continuano a dare forma alla nostra cucina.

Some journeys are simply meant to continue.
As daylight gently fades into evening, ROTEO invites you to discover new unexplored paths.
GATE R07 leads you towards new destinations.
GATE R12 entrusts the entire journey to our chefs,
revealing it one stage at a time.
A collection of culinary experiences inspired by memories, encounters, and moments that continue to shape the soul of our cuisine.