



MUSA  
LAGO DI COMO

# ROTEO

**TASTING MENU**

---

# **MENÙ DEGUSTAZIONE**

## **WELCOME AMUSE BOUCHE**

### **FOIE GRAS IN TERRINA**

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

Latticini; Glutine; Uova; Solfiti

### **SPAGHETTONE, BURRO, MISO E COLATURA DI ALICI**

Spaghettoni artigianali selezione "Vicidomini", miso, burro, colatura di alici e pepe di Timut

Glutine, pesce, latticini

### **CANNELLONI**

Cannelloni ripieni di tacchino ruspante, salsa speziata scampo crudo

Crostacei; Glutine; Uova; Sedano

### **LUCCIO PERCA ALLA "WELLINGTON"**

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

Pesce; Glutine; Uova; Latticini; Solfiti

### **VITELLO AL LATTE**

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

Latticini; Solfiti

### **MELA E YOGHURT**

Mousse di yoghurt, centrifugato mela e sedano, sorbetto al basilico

Latticini; Sedano

Menù degustazione bevande escluse 120

Con abbinamento vini del nostro Sommelier 70

# TASTING MENU

---

## WELCOME AMUSE BOUCHE

---

### FOIE GRAS IN TERRINA

Foie gras terrine, parmesan ice cream and raspberry

---

Dairy; Gluten; Eggs; Sulphites

### SPAGHETTONE, BURRO, MISO E COLATURA DI ALICI

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

---

Gluten; Fish; Dairy

### CANNELLONI

Turkey cannelloni, spiced sauce, scampi

---

Shellfish; Gluten; Eggs

### LUCCIO PERCA ALLA "WELLINGTON"

Pike Perch fish, Taggiasca olive, Leek, courgette and beurre blanc

---

Fish; Gluten; Eggs ; Dairy; Sulphites

### VITELLO AL LATTE

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

---

Dairy, Solphites

### MELA E YOGHURT

Yoghurt mousse, apple and celery juice, basil sorbet

---

Celery; Dairy

---

Tasting menu beverage excluded 120

Wine pairing by our sommelier 70