



MUSA
LAGO DI COMO

ROTEO

**MENÙ DEGUSTAZIONE
SELVAGGINA**

MENÙ DEGUSTAZIONE SELVAGGINA

AMUSE BOUCHE DI BENVENUTO

QUAGLIA

Quaglia marinata al miso e scalogno, salsiccia fresca ed estratto di mela

Latticini; Sedano; Solfiti

ANGUILLA

Anguilla cotta allo "yakitori" in salsa di salmì servita con mais e grano saraceno

Pesce; Latticini; Solfiti; Sedano

TORTELLINI

Tortellini artigianali ripieni di lepre serviti con castagne e funghi

Glutine; Uova; Latticini; Solfiti; Sedano

CERVO D'INVERNO

Filetto di cervo e tartufo bianco servito con pastinaca, melograno, porri, caffè e nocciole

Latticini; Frutta a guscio; Solfiti

MIELE

Crema bruciata al miele, gelato al rosmarino e lardo di colonnata

Latticini; Uova

SELEZIONE DI PICCOLA PASTICCERIA

Menù degustazione bevande escluse	95
-----------------------------------	----

Abbinamento vini	50
------------------	----

I piatti del Menù degustazione possono essere serviti à la carte

Due piatti a scelta	50
---------------------	----

Dessert	10
---------	----

I piatti non sono intercambiabili tra i vari menù

TASTING MENU SELVAGGINA

WELCOME AMUSE BOUCHE

QUAGLIA

Miso and shallot marinated quail, fresh sausage and apple extract

Dairy; Celery; Sulphites

ANGUILLA

“Yakitori” style eel in salmì sauce, corn and buckwheat

Fish; Dairy; Sulphites; Celery

TORTELLINI

Handmade tortellini stuffed with hare, served with chestnuts and mushrooms

Gluten; Eggs; Dairy; Sulphites; Celery

CERVO D'INVERNO

Deer fillet and white truffle served with parsnip, pomegranate, leeks, coffee and hazelnuts

Dairy; Nuts; Sulphites

MIELE

Honey cremeux; rosemary ice-cream; lardo di Colonnata

Dairy; Eggs

SELECTION OF PETIT FOUR

Tasting menu beverage excluded 95

Wine pairing 50

Dishes from the tasting menu can be served à la carte

Two dishes of your choice 50

With dessert 10

Dishes are not exchangeable between menus