



MUSA
LAGO DI COMO

ROTEO

**MENÙ DEGUSTAZIONE
VEGETALE**

MENÙ DEGUSTAZIONE VEGETALE

AMUSE BOUCHE DI BENVENUTO

PATATA RATTA

Patata Ratta e crema di bitto servita con tartufo nero, porcini scagliati e sidro di mele

Latticini; Solfiti

BARBABIETOLA E "OSTRICA"

Barbabetola alla brace servita con Nocchie del Piemonte, foglie di ostrica e aceto di Sake

Frutta a guscio; Solfiti

IL TACO

Taco di patata, crema di fagioli, yogurt e cardo in tempura

Glutine; Latticini; Solfiti

SEDANO RAPA

Sedano rapa "ancestrale" mandorle e alga nori servito con il suo fondo, senape e cipolla in agrodolce

Frutta a guscio; Senape; Sedano; Solfiti

"RISOTTO"

Riso Carnaroli, dulce de leche e tartufo

Latticini; Solfiti

SELEZIONE DI PICCOLA PASTICCERIA

Menù degustazione bevande escluse	80
-----------------------------------	----

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

I piatti del Menù degustazione possono essere serviti à la carte

Due piatti a scelta	45
---------------------	----

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

I piatti non sono intercambiabili tra i vari menù

VEGETARIAN TASTING MENU

WELCOME AMUSE BOUCHE

PATATA RATTA

Ratta Potato and bitto cheese cream served with black truffle, porcini flakes and apple cider

Dairy; Sulphites

BARBABIETOLA E "OSTRICA"

Bbq style beetroot served with hazelnuts from Piemonte, oyster leafs and Sake vinegar

Nuts; Sulphites

TACO

Potato taco, beans cream, yogurt and thistle tempura

Gluten; Eggs; Celery

SEDANO RAPA

Ancestral celeriac, almonds and nori seaweed served with his stock, mustard, sweet and sour onion

Fish; Gluten; Eggs; Dairy; Sulphites

"RISOTTO"

Carnaroli rice, dulce de leche and truffle

Dairy; Nuts

SELECTION OF PETIT FOUR

Tasting menu beverage excluded 80

Wine pairing 50

Dishes from the tasting menu can be served à la carte

Two dishes of your choice 45

With dessert 10

Dishes are not exchangeable between menus