ROTEO
RISTORANTE AT MUSA

# IL LAGO IN GASTRONOMIA

**23 OTTOBRE 2026**

PRENOTAZIONI DISPONIBILI TRA LE 19:30 E LE 21:00

**MENU DEGUSTAZIONE, BEVANDE ESCLUSE**

**120€**

***Rassegna Gastronomica Tremezzina:***
*Dove ogni piatto celebra le radici,*
*i sapori autentici e la passione*
*di chi trasforma i doni della propria terra.*

**SEMPLICE, PULITO, ELEGANTE**

# MENU

## SALMERINO

Pancia di salmerino leggermente cotta, salsa al burro d'alpeggio e cardamomo

Gently cooked char belly, Alpine butter sauce and cardamom

## ANGUILLA

Anguilla alla griglia con salsa in salmì e polenta taragna al fuoco

Grilled eel with salmì glaze and fire roasted taragna polenta

## RISOTTO

Riso selezione "San Massimo" cotto in latte di capra, mantecato con il suo formaggio e riduzione di prugne lactofermentate

"San Massimo" rice cooked in goat's milk, finished with goat's cheese and lacto-fermented plum reduction

## RAVIOLO VUOTO

Raviolo vuoto, brodo di salmerino, le sue uova, zafferano, guance affumicate di Claudio & Marco

Hollow raviolo, char broth and roe, saffron, Claudio & Marco's smoked cheeks

## CONIGLIO

Coniglio ripieno cotto lentamente, le sue costolette alla milanese e fegato alla royale

Slow-cooked stuffed rabbit, milanese-style cutlets and liver royale

## 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