Proposta menù degustazione

" La Cucina della Locanda" - alla scoperta del territorio lariano..

Il nostro percorso di Lago

Storione selvaggio,Trota affumicata, caprino fresco e crostone con burro d'alpe alle erbe, uova marinate e bottarga di coregone
…
La pasta fresca!!
con filetti di agone, aglio, olio di Perledo az.agr. Gaiatto
e Peperoncino, mollica di pane abbrustolito, frutta secca
…
Il pescato del giorno
Lavarello al burro d'alpe, salvia dell'orto e nocciole
Patata mantecata
…
Il tortino Capolago
Farina saracena, integrale e di mandorle, crema
e gelato alla vaniglia

Sono inclusi :
una bottiglia di vino del territorio ogni due persone
acqua minerale
Illy caffè
Coperto, servizio e iva

Prezzi di vendita Capolago
€.112,00 a coppia

Proposta menù degustazione

"Amanolibera"- a tavola con lo Chef..

L'estro e la creatività dello Chef caratterizzeranno questo percorso degustazione articolato in cinque portate, dove andrà solamente indicata prima la preferenza tra carne o pesce di mare, che dovra' essere per tutto il tavolo, per poter abbinare sapientemente un vino del nostro territorio .

Sono inclusi :
una bottiglia di vino del territorio ogni due persone
acqua minerale
Illy caffè
Coperto, servizio e iva

Prezzi di vendita Capolago
€.140,00 a coppia

Proposta menù degustazione

"Cena Gourmand" – le vie del gusto...

Dopo aver servito agli ospiti le nostre bollicine di benvenuto accompagnate con da un piccolo stuzzichino, inizierà il vero e proprio percorso degustazione a 360';
una sequenza di otto portate, dove lo Chef, con l'ausilio di ottime materie prime, delizierà gli ospiti spaziando tra lago, terra e mare, all'insegna della buona cucina

Sono inclusi :
l'abbinamento vini in base al menù
acqua minerale
Illy caffè
Coperto, servizio e iva

Prezzi di vendita Capolago
€.180,00 a coppia