

# GENTE DI LAGO

Un viaggio tra i sapori dell'acqua dolce,  
sorprendenti e spesso sconosciuti.

Ci si lascia trasportare da laghi, fiumi, torrenti per farsi stupire da piatti  
che esaltano materie prime ma anche tradizioni e culture della  
"Gente di lago"

- 0—€ Trota affumicata al faggio e ginepro,  
crema di caprino, gel di aceto di mirtili euro 22
  
- Mantecato di lucioperca, cialda di polenta,  
salsa del suo fumetto e finocchio euro 22
  
- 0—€ Riso al ragout di lago, ai profumi d'acqua dolce euro 27
  
- 0—€ Il fritto della gente di lago, spuma aioli euro 30
  
- Trancio di Storione, 5 gr. del suo caviale,  
crema ai tre colori del cavolfiore euro 32
  
- 0—€ La "torta al limone" del Verbano - 2024 euro 14

Percorso 6 portate  
euro 110

0—€ Percorso 4 portate  
euro 85

COPERTO  
a persona  
euro 5

PERCORSO VINI  
3 calici  
euro 45