

# 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 mirtilli	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, uova di trota e salmerino, crema ai tre colori di zucchine, 5 gr. caviale	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