



Chef Stefano Binda
e il nuovo menù alla carta di “Mamma Ciccía”

Siamo di poche parole, noi gente di lago, noi “Laghee”, ma alle parole diamo peso... La parola “amicizia”, tra le altre, è una parola fortissima.

E così da una vecchia amicizia “laghee” tra uno chef creativo e due ristoratori, ma anche dal loro amore per il territorio nasce una nuova collaborazione, una sfida “gourmet” sulle sponde lariane: l'estro creativo, lo spirito imprenditoriale e una terra tra lago e montagna.

Lo Chef è Stefano Binda, al ristorante “Dac a Trà” nel 2013, ottiene la prima stella Michelin, che mantiene, lavorando col suo giovane team, fino al 2019, anno di chiusura del ristorante.

Silvia e Marcello Nessi sono fratelli e sono ristoratori dal 2004. Marcello ha frequentato

l'alberghiero con Stefano e, dopo esperienze in vari locali, apre con la sorella Silvia un piccolo ristorante: “Mamma Ciccía”. Nei primi anni di apertura si avvicendano in cucina ed in sala, ma in pochi anni “Mamma Ciccía” cresce e si occupa ora di ospitalità, ristorante, bistrot e scuola di cucina.

Stefano Binda firma ora la nuova Carta del ristorante, con un'offerta attenta al territorio e alle materie prime della tradizione “laghee” ma lascia che il menù si arricchisca di sapori inediti scoperti durante le esperienze ed i viaggi. Sotto il segno dell'amicizia.

Antipasti

Euro 14-

Patata, uovo, profumo di tartufo

Tortino e spuma di patate, uovo perfetto, olio al tartufo

Mousse di Collinetta, rape rosse

Pancetta cotta e leggermente affumicata di "Marco D'Oggiono", tartare, polvere e cialda di barbabietola

Bruschetta liquida, porcini, scampi

Crosta e spuma di pane, porcini spadellati, battuto di scampi

Primi piatti

Euro 16-

Sua maestà: Il Risotto

Riso, cipolla rossa di tropea, fonduta al formaggio di capra fresco, granella di fave di cacao

Ravioli di zucca, Furmagela, Tagete

Ravioli con ripieno liquido di zucca, fonduta di formaggella locale, emulsione di foglie di tagete

Spaghetti al sugo di crostacei, castagne, cipollotti

Spaghetti semintegrali BIO "Verrigni", bisque, gamberi rossi, polpa di granchio, salsa verde leggera, castagne, cipollotti

L'agnolotto, la lepre, l'autunno

Agnolotti ripieni di lepre in salmì, aria al melograno e ribes fermentato

Piatti principali

Euro 22-

Coniglio e funghi

Coniglio disossato, glassa di champignon, finocchio "viola"

Baccalà, hummus, aneto, olive

Merluzzo islandese al suo punto di sale, crema di ceci, estratto di aneto, olive taggiasche

Maialino e la nostra idea di "cassoeula"

Costine di maialino iberico disossate, salsa "cassoeula", verza arrostita

Principe Azzurro

Trancio di pesce azzurro del mediterraneo, pane croccante, crema di mandorla, salsa al tamarindo

Dessert

Euro 9-

Viaggio esotico - VEG

Sfera di cioccolato fondente, soffice al passion fruit, ananas marinato al caramello e zafferano

Cupola ai tre cioccolati, mango

Mousse cremosa ai tre cioccolati, salsa di mango

Yogurt e liquirizia

Morbido allo yogurt di capra, biscotto digestive, lamine di liquirizia, zucchero Azteco

Monte Bianco 2020

Cialda di cacao, castagne, gelato cocco e rum, spuma alla fava tonka

Sorbetto al mandarino, gel di zenzero, cioccolato modicano

Euro 7-

Pane e coperto 2.50-

In base all'offerta di mercato alcuni prodotti possono essere conservati a basse temperature.

Riguardo alla presenza di allergeni, in caso di restrizioni alimentari e/o diete pregasi consultare la scheda allegata o rivolgersi al personale di sala.

Percorso degustazione “a mano libera dello chef”

LasciateVi guidare in un viaggio di cinque portate più aperitivo, pre-dessert e piccola pasticceria alla scoperta della nostra cucina

Euro 60-

Allergeni

Patata, uovo, profumo di tartufo
(Uova, latte e derivati)

Mousse di collinetta, rape rosse
(Latte e derivati, soia, solfiti)

Bruschetta liquida, porcini, scampi
(Latte e derivati, soia, solfiti, glutine, frutta secca, crostacei)

Sua maestà: Il Risotto
(Solfiti, latte e derivati)

Ravioli di zucca, Furmagela, Tagete
(Latte e derivati, solfiti)

Spaghetti al sugo di crostacei, castagne, cipollotti
(Glutine, crostacei, sedano, pesce, solfiti, può contenere tracce di: molluschi)

L'agnolotto, la lepre, l'autunno
(Glutine, sedano)

Coniglio e funghi
(Solfiti, sedano, latte e derivati)

Baccalà, hummus, aneto
(Pesce, sesamo)

Maialino e la nostra idea di "cassoeula"
(Sedano, solfiti)

Principe Azzurro
(Pesce, glutine, frutta a guscio)

Viaggio esotico
(-)

Cupola ai tre cioccolati, mango
(Latte e derivati, glutine, frutta a guscio, uova)

Yogurt e liquirizia
(Latte e derivati, uova, glutine)

Monte bianco 2020
(Uova, latte e derivati, sesamo, mandorla, può contenere tracce di: altra frutta a guscio)

Sorbetto al mandarino, gel di zenzero, gruè di cacao
(-)