



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 14-

Patata di Esino Lario, uovo e tartufo

Tagliatelle di seppia, alghe, zucchine trombetta, "gomasio di lago"

Mousse di collinetta, rape rosse

Salmone dry, riso venere soffiato, spuma di gazpacho verde

Primi piatti 16-

Che pizza di risotto!

Ravioli con ripieno liquido di pesto, patate e fagiolini

Spaghetti semintegrali BIO, cacio, pepeRoni

Piatti principali 21-

Coscia d'anatra cucinata croccante, asparagi, spuma di senape

Merluzzo islandese, crema di mandorle, avocado

Maialino iberico, barba dei frati, salsa BBQ

Dessert 9-

Caramello, cioccolato, lamponi

Cupola cremosa ai tre cioccolati, salsa di mango

Cialde di mandorle, crema di ricotta, fragole, Braulio

Pesche, amaretti, sorbetto al basilico cinese

Menù Degustazione 50-

Cinque portate a mano libera dello chef

(Servito per l'intero tavolo)

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 particolari pregasi consultare ultima scheda allegata, in caso di dubbi o domande rivolgersi al personale di sala.