

I WEEKEND DEI SAPORI D'AUTUNNO

Settembre, Ottobre e Novembre 2022

Locanda Capolago

Via Municipio, 36 - Colico LC
Tel: +39 0341 159 0132 e +39 345 233 33 06

info@locandacapolago.com
www.locandacapolago.com

TUTTI GIORNI SU PRENOTAZIONE

SETTEMBRE

Bresaola Chiavennasca
stagionata in grotta, leggermente affumicata, porcini in agrodolce e scaglie di grana Lodigiano,
Tortino con bouquet di funghi
di sottobosco e grano saraceno,
Le Pappardelle
fatte da noi con farina di semola, castagne e uova a km.0 condite con funghi porcini, guanciale e sugo d'arrosto,
Tagliata di polletto nostrano
profumata al lardo e rosmarino e cotta a bassa temperatura, accompagnata da patate, salsa ai gallinacci e pepe nero,
Cremoso al lime e cioccolato
bianco culis di lampone, fragole e meringa

OTTOBRE

L'uovo @leuovadelpastoree
a KM Zero,
servito con crostini e grana
Lodigiano in due consistenze,
Il Taroz classico Valtellinese
rivisto in un raviolo, con burro aromatico e pepe nero,
Guancetta di maialino 18h
marinata e cotta a bassa temperatura, salsa al Nebbiolo e verdure,
patate mantecate alle erbe
Il Tortino di mele
del territorio e burro d'alpe, con farina saracena, integrale e nocciole,
crema e gelato alla vaniglia

NOVEMBRE

Pensavo fosse una Raclette...
con patate, crostini, lardo alle erbe e fonduta,
I Ravioloni della Locanda
farciti con ricotta di Montagna e Casera, al ragù di cinghiale,
Bocconcini di cervo
in salmi tradizionale con gnocchetti di polenta,
Il flan Casero
con latte di capra profumato alla vaniglia, salsa al caramello salato e cristalli di sale

€45,00 BEVANDE ESCLUSE

I PIATTI POSSONO ESSERE SCELTI E ORDINATI SINGOLARMENTE