Ristorante Capolago

Per Iniziare

FLÛTE DI BOLLICINE € 10
"Prosecco Borgo Molino Extra Dry" DOC
In accompagnamento allo **"STUZZICHINO DEL GIORNO"**

Gli Antipasti

LA NOSTRA INSALATA DI MARE € 18
seppia, polpo, gambero, calamaro, vongole, cozze, pomodorini
e olive taggiasche, servita tiepida
ABBINAMENTO CONSIGLIATO INCROCIO MANZONI BIANCO TERRE DEL COLLEONI D.O.P. "VILLA DOMIZIA"
AL CALICE €4,5 BOTT €20

SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI € 16
con giardiniera di verdure in agrodolce fatta in casa

TROTA SALMONATA € 17
affumicata, uova marinate e caprino alle erbe
ABBINAMENTO CONSIGLIATO VALDOBBIADENE PROSECCO EXTRA DRY D.O.C."BORGOMOLINO "
AL CALICE €4,5 BOTT €23

POLPO € 18
cotto a bassa temperatura, patate, prezzemolo, olio extravergine e pane Carasau

UOVO 63' € 16
Grana Lodigiano in due consistenze, carciofi croccanti e crostini

CARPACCIO DI TONNO €18
misticanza croccante, pomodorini, burrata e olio al basilico

I Nostri Primi Piatti

PACCHERI di solo grano Siciliano **VERSIONE MARE** € 23 www.pastificiopiazza.com
conditi con bisque di crostacei, polpa d'astice e mazzancolle, pomodorini e basilico

TAGLIOLINI AL NERO € 18
fatti in casa, ragù di Seppia alle verdure e riduzione di Nebbiolo

GNOCCHETTI DI PATATE CAPOLAGO € 16
con trilogia di pomodoro, burrata liquida e Raspadura Lodigiana

Il Piatto del Buon Ricordo
RISO E PERSICO... IN UN RAVIOLO € 18
impasto con farina BIO, farina di riso e tuorlo d'uovo, ripieno con pesce persico,
ricotta ed erbe aromatiche; i ravioli vengono poi ripassati in padella con profumo d'aglio,
olio Lariano, peperoncino, prezzemolo, "missoltino" e completati bottarga di coregone

FREGOLA € 16
in guazzetto di polpo e moscardini leggermente piccante, pomodoro fresco e basilico

Ristorante Capolago

I Secondi

"CRUDOCOTTO DI TONNO" € 24
in crosta di sesamo, insalatina croccante dell'orto, pomodorini e salsa Teriyaki

FILETTO DI SALMERINO € 22
in padella al burro e salvia, accompagnato da verdurine, patate e mandorle croccanti

LA ZUPPETTA DI MARE SECONDO NOI € 24
filetto di pescato del giorno, molluschi e frutti di mare, pomodoro,
brodetto di crostacei e pane abbrustolito
ABBINAMENTO CONSIGLIATO 085-ROSSO DI VALTELLINA D.O.C. "PLOZZA"
AL CALICE €6 BOTT €29

TENTACOLO DI POLPO € 22
in doppia cottura, rifinito al BBQ, crema di cannellini e burrata

FILETTO DI VITELLO SOUS VIDE € 24
cotto a bassa temperatura servito con radicchio, crema al gorgonzola e nocciole tostate,
patate alle erbe

DEGUSTAZIONE DI SETTE FORMAGGI DEL TERRITORIO € 18
selezionati dai nostri produttori locali di fiducia e accompagnati da miele, confettura e frutta secca

Dessert

CREME BRULEE € 8
alla vaniglia, velo croccante e sorbetto al lampone

NON CHIAMATELO TIRAMISU' € 8
la nostra crema al mascarpone, panna, tuorlo d'uovo e caffè

PISTACCHIO 100% € 9
Cremoso al pistacchio, cialda di cannolo ripiena, gelato, caramello e granella tostata

FRUTTI DI BOSCO € 8
in composta tiepida con gelato fiordilatte

ASSAGGIO DI FORMAGGI DEL TERRITORIO € 10
selezionati dai nostri produttori locali di fiducia e accompagnati da miele, confettura e frutta secca

SORBETTO VECCHIA BORMIO € 8
gelato alla vaniglia mantecato al momento con Braulio Riserva

TRIONFO AL CIOCCOLATO € 9
morbido tortino al cacao e mandorle, gelato fiordilatte e ganache fondente

La cucina è di per sé scienza. Sta al cuoco farla diventare arte.
"GUALTIERO MARCHESI"

IN ACCOMPAGNAMENTO DELLE PIETANZE DA VOI SCELTE
saranno serviti pane, grissini caserecci e la nostra Schiacciatina croccante artigianale,
COPERTO E SERVIZIO € 3

PER TUTTE LE SPECIFICHE RIGUARDANTI L'ABBATTIMENTO DEI CIBI, GLI ALLERGENI, GLI EVENTUALI INGREDIENTI CONGELATI E GLI EVENTUALI PRODOTTI SURGELATI,
VI PREGHIAMO DI RICHIEDERE LA LISTA DEGLI ALLERGENI E DELLE NOSTRE PROCEDURE OPERATIVE.
SU RICHIESTA, I PIATTI INDICATI NEL MENU CON LOGO AFC POSSONO ESSERE PREPARATI SENZA GLUTINE CON EVENTUALI MODIFICHE RISPETTO AL PIATTO ORIGINALE
TUTTE LE PREPARAZIONI SENZA GLUTINE SARANNO SERVITE IN PIATTI DEDICATI CON BORDO VERDE.