

# MENU'

## ANTIPASTI

- Vitello tonnato
- Uovo cotto a 65°, zucca e formaggio d'Alpe
- Trota marinata, barbabietola e crema di latte
- Tartare di controfiletto di manzo, patate, tuorlo marinato e crema di caprino.

## PRIMI PIATTI

- Lasagnetta lombarda con spuma di parmigiano
  - Raviolo di magro, burro e salvia
- Risotto con funghi porcini e crema di taleggio
  - Gnocco fatto in casa al ragù di cortile

## SECONDI

- Tagliata di manzo, patate roventi e spinaci
- Guancia di maialino, polenta e ribes
  - Salmerino, broccoli e fagiolini
- Cotoletta di sedano rapa, carota e il suo fondo

## DESSERT

- Tiramisù
- Panna cotta ai frutti di bosco
- Tartelletta, ganache al cioccolato e gelato alla vaniglia
  - Millefoglie alle mele

**ARABELLA**  
cucina comasca contemporanea