



I MENU INCLUDONO


Una bottiglia di vino ogni 4 persone,
acqua e caffè.

PER UN MIGLIOR SERVIZIO

Al fine di garantire la reperibilità
e la freschezza dei prodotti si consiglia
di comunicare la scelta del menù
con 15 giorni di anticipo, si ringrazia
per la collaborazione.

VARIAZIONI DEL MENU

Per allergie varie, vegani o vegetariani la
cucina chiede gentilmente di comunicare
in anticipo. Verranno accontentate in
base alle loro esigenze durante l'evento.



info@orsamaggiorediscoclub.it +39 0341 363405
via Lungo Lario Piave, 5 - 23900 Lecco



TUTTI I VENERDÌ E SABATI
CENA CANTATA
- BY MAO -



**PROPOSTE PER
GRUPPI**

DOMENICA APERTO ANCHE A PRANZO

L'ABBINATA VALTELLINESE

Brisaola artigianale del laboratorio Fazari
con sciatt e misticanza.

Maccheroncini di pasta fresca al ragù di capriolo.

Torta meringata monoporzione con salsa
alla vaniglia e mango.

45€

IL GUARDIANO DEL FARO

Timballo di orata e purea di cipolla rossa di Tropea.

Rigatoni con ragù di gamberi del Baltico con
crema di latte, pomodorini del sole e bufala.

Soufflé con cuore di cioccolato fondente.

45€

L'ORSA E I SAPORI DELLA TERRA

La culatta nostrana con scrigno di pasta fillo
con i tesori del casaro (cubetti di pera e Asiago).

Ravioli agli asparagi, fonduta di zafferano
e riduzione di aceto balsamico.

Medaglione di vitello al punto rosa, riduzione di
Porto, lamelle di tartufo nero con tortino di patate.

Torta della Ricorrenza.

55€

LA PESCA NEL MEDITERRANEO

Tartare di salmone su vellutata di patate,
mignonette di zucchine e germogli dell'orto.

Risotto alle vongole veraci con quenelle di
ricciola cruda e scorzetta di limone di Sorrento.

Turbante di branzino, spuma di melanzane,
olive Taggiasche e profumo di aneto.

Torta della Ricorrenza.

55€

IL SAPORE DEL LARIO

Millefoglie di mais, lavarello mantecato,
misticanza, olio e foglia di capperi.

Gnocchetti caserecci con trota
del Lario profumati al timo.

Filetto di salmerino agli agrumi e cubetti
di patate al vapore.

Torta della Ricorrenza.

50€

L'INCONTRO TRA LA TERRA E IL MARE

Tartare di tonno rosso, misticanza, sale fumè
e maionese agli asparagi.

Fagottino di porcini in pasta sfoglia
e fonduta di casera.

Lasagnetta alle capesante e melanzane.

Risotto alla barbabietola variegato alla robiola
della Valsassina e petali di slinzega.

Filetto di rombo in guazzetto leggero
di calamari e julienne di pomodori.

Torta della Ricorrenza.

80€