



I MENU INCLUDONO

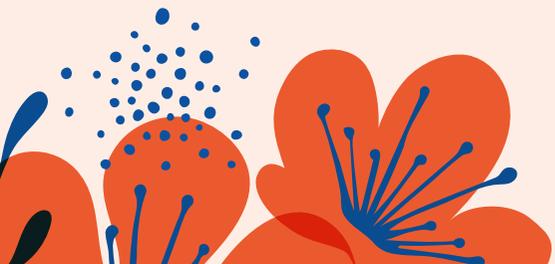
Acqua, caffè e una bottiglia di vino ogni 4 persone a scelta tra spumante, bianco e rosso dalla nostra selezione.

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

L'ABBINATA VALTELLINESE

Brisaola della Valchiavenna artigianale del laboratorio Fazari con sciatt e misticanza.

Guancetta di vitello con patate in buccia.

Soufflé con cuore di cioccolato fondente.

40€

IL GUARDIANO DEL FARO

Dadolata di tonno rosso, sale fumè, guacamole e granella di nocciola.

Tagliolini freschi con polpa di granceola, la sua bisque e porri stufati.

Torta meringata monoporzione con coulis al mango.

40€

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 di magro 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€