

Menu

Rassegna Gastronomica Tremezzina

Gastronomic Exhibition 2025

Il menu viene servito a tutti i commensali al tavolo e per tutta la durata della rassegna
The menu is served to all diners at the table and for the duration of the exhibition

Cannolo al grano saraceno e barbabietola, funghi porcini, patate
olio al pino mugo, spuma allo stagionato di “Nava”
Buckwheat and beetroot cannolo with porcini mushrooms
potatoes, foam of aged Nava cheese, mountain pine oil
* * *

Risottino mantecato ai mirtilli selvatici e timo
terrina di cinghialeto
Creamy risotto with wild blueberries and thyme
served with young wild boar terrine
* * *

Trancetto di Salmerino della “Valsassina” arrostito, le sue uova
cavolo cappuccio brasato, maionese all'aglio orsino
Roasted fillet of “Valsassina” char with its roe
braised cabbage, and wild garlic mayonnaise
* * *

Tortino al mais con confettura di fichi nostrani e noci
gelato di pane, mele, uvetta e rosmarino
Corn cake with walnuts and homemade fig jam
bread ice cream with apples, raisins, and rosemary

€ 55,00 per persona - per person

Bevande escluse - Beverages excluded