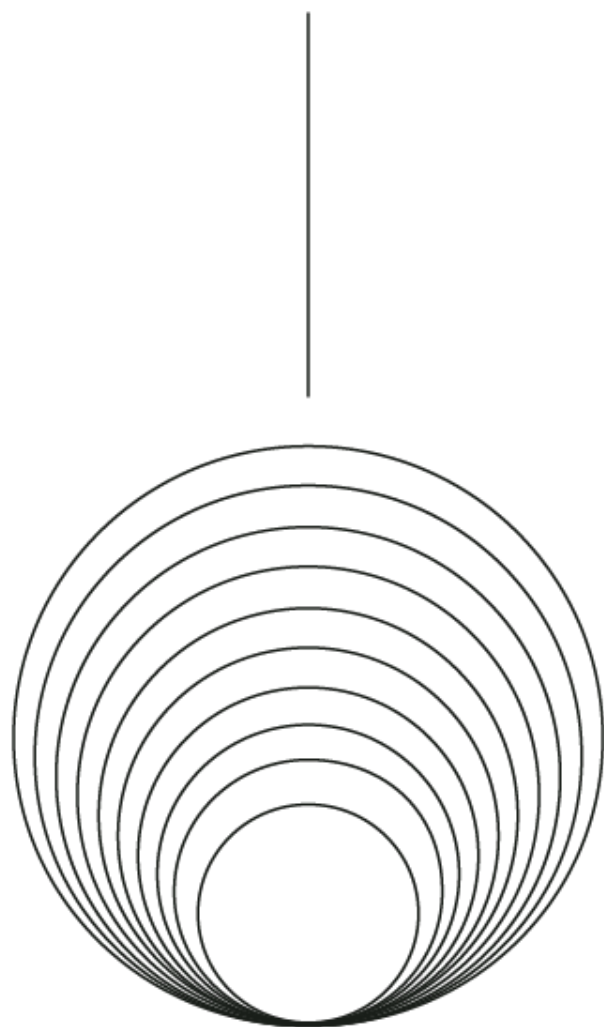


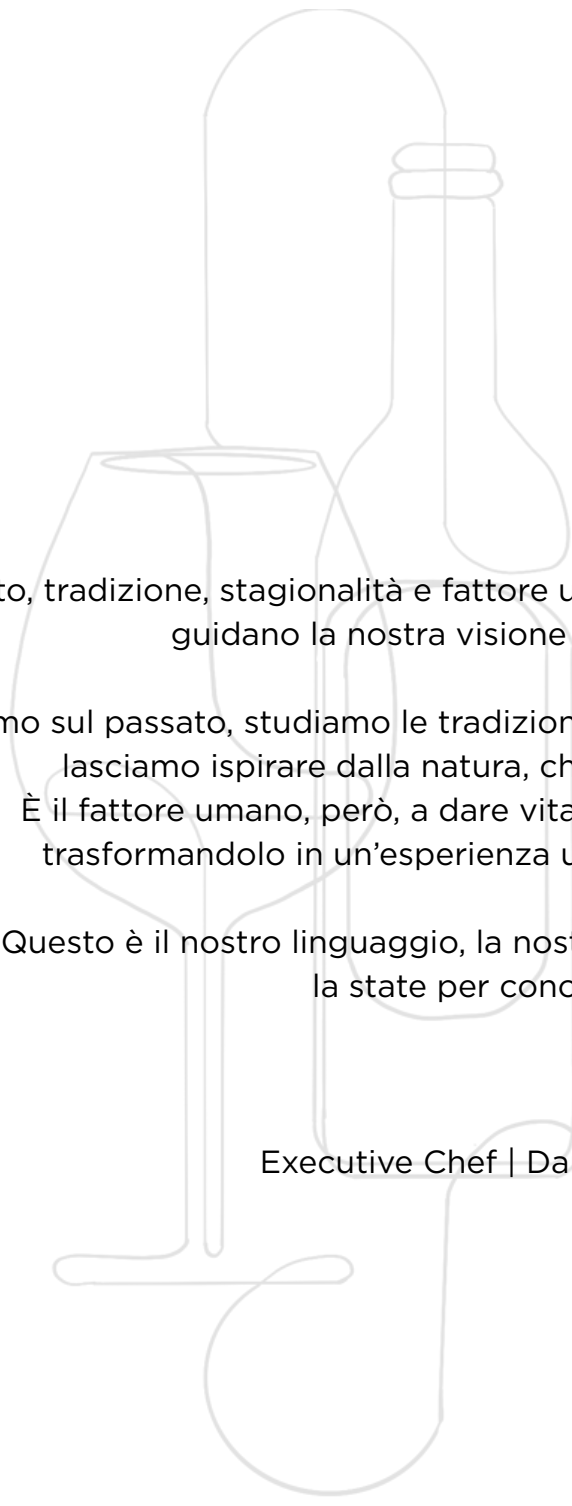


RADIANTE

RISTORANTE



Palazzo San Gottardo
Lake Como



Passato, tradizione, stagionalità e fattore umano, sono questi i pilastri che guidano la nostra visione gastronomica.

Riflettiamo sul passato, studiamo le tradizioni per comprenderne l'essenza e ci lasciamo ispirare dalla natura, che detta tempi e ritmi.

È il fattore umano, però, a dare vita e forma a tutto questo, trasformandolo in un'esperienza unica per i nostri ospiti.

Questo è il nostro linguaggio, la nostra idea di cucina italiana: la state per conoscere.

Executive Chef | Danilo Vella



Palazzo San Gottardo
Lake Como

ANTIPASTI

Cardoncello, salsa alle erbe e riso soffiato

7 

|€24|

Gamberi rossi di Mazara, mozzarella di bufala e melone invernale

2-4-7-12-15 

|€30|

Pancia di manzo croccante, tonno rosso ed erbe aromatiche

1-4-9-12 

|€26|

Terrina di foie gras, Ragusano e frutti rossi

6-7

|€30|

COPERTO € 8



PRIMI

Mezzi paccheri, zucca e salsa al pepe

1-7 ✓

|€24|

Ditali, canocchie e limoni salati

1-2-4-7-9-12-15 🐟

|€26|

Risotto, frutti di mare e pomodoro

2-4-7-12 🐟

|€28|

Mezzemaniche, ragù di manzo e pecorino

1-7

|€26|

COPERTO € 8



RADIANTE
RISTORANTE

SECONDI

Lattuga, limone e provola affumicata

7 

|€28|

Calamaro arrosto, foglie di stagione e acciughe

4-6-7-10-12-14-15 

|€36|

Ombrina, bieta e salsa carpione

4-12 

|€34|

Controfiletto di manzo alle brace, zucca e funghi

6-7-12

|€38|

COPERTO € 8



RADIANTE
RISTORANTE

DOLCI

Nocciola, ricotta di bufala e pera

1-3-7-8 ✓

|€14|

Pistacchio, arancia e caramello

1-3-7-8 ✓

|€14|

Lampone, verbena e fieno

3-6 ✓

|€14|

Cioccolato, zola e marsala

1-6-7-8 ✓

|€14|

COPERTO € 8



RADIANTE
RISTORANTE

DEGUSTAZIONE



ORIGINI

Un racconto che nasce in Sicilia e prosegue oltre confine, seguendo il percorso del nostro chef tra memorie, scoperte e nuove ispirazioni

Gamberi rossi di Mazzara, mozzarella di bufala e melone invernale

2-4-7-12-15 

Ditali, canocchie e limoni salati

1-2-4-7-9-12-15 

Calamaro arrosto, foglie di stagione e acciughe

4-6-7-10-12-14-15 

Pistacchio, arancia e caramello

1-3-7-8 

|€100|

Abbinamento Alcolico € 40

Abbinamento No Alcol € 35





ALLERGENI ALIMENTARI

1 - Cereali contenenti glutine, ovvero grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut, i loro ceppi ibridati e derivati.

2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3 - Uova e prodotti a base di uova.

4 - Pesce e prodotti a base di pesce

5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi

6 - Soia e prodotti a base di soia

7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8 - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.

9 - Sedano e prodotti a base di sedano.

10 - Senape e prodotti a base di senape.

11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg, o a 10 mg/L in termini di SO₂ totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti in conformità alle istruzioni dei fabbricanti.

13 - Lupini e prodotti a base di lupini.

14 - Molluschi e derivati.

15 - Tecnica di congelamento rapido, prodotto decongelato

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura, ai sensi del reg. CE n852/04.

I prodotti contrassegnati con il numero **15** sono surgelati portando la temperatura in brevissimo tempo a - 18°.

Questa tecnica non danneggia la struttura degli alimenti

Pietanza Vegetariana  | **Pietanza Vegana**  | **Pietanza pescetariana** 

I prezzi sono espressi in euro