



Ristorante Bar

CANOTTIERI LECCO

Coperto 2€.

*Prodotto surgelato all'origine.

** In mancanza di prodotto fresco viene utilizzato
prodotto gelo di eguale qualità.

Per intolleranze ed allergie rivolgersi al personale di
sala.

Per i soci della società Canottieri è previsto uno
sconto sui piatti del menù alla carta del 15%.

Antipasti

- Tagliere nostrano** € 16
con pancetta cotta “La collinetta”, salame fumè,
prosciutto crudo “Il Dolce”, bresaola punta d’anca
selezione Marco d’Oggiono.
- Tartare di pescato del giorno** € 16,5
con cialda di pane croccante, olio del Garda al limone
e salsa gazpacho.
- Piatto Valtellinese** € 16
Sciatt Valtellinesi con bresaola “La dolce vita” Marco
d’Oggiono.
- Pulènta e misultin** € 14
missoltini alla griglia serviti con polenta di mais.
- Vellutata di mare** € 17
crema di patate aromatizzata alle erbe con code di gambero
argentino** e capesante** scottate.
- Tra Malga e Sottobosco** € 15
Funghi porcini** trifolati serviti con polenta di mais e
fonduta di formaggio Casera DOP.
- Ostriche Gillardeau** al pezzo € 6

Primi Piatti

Ravioli al persico € 14
ravioli ripieni al pesce persico al burro e salvia.*

Tagliatelle ai porcini € 18
*tagliatelle fresche all'uovo con funghi porcini** trifolati.*

Calamarata al ragù di selvaggina € 16
pasta fresca con ragù di cinghiale home made e verdure brasate.

Spaghetti al profumo di lago € 16
spaghetti alla chitarra con brunoise di missoltini ed emulsione di aglio e olio con trito di prezzemolo al basilico.

Risotto al sapore d'Autunno € 18
*risotto carnaroli con crudité di gamberi argentini**, crema di zucca stufata, porro croccante e olio del Garda al limone.*

Gnocchi d'Autore € 17
gnocchi di patate con fonduta di Casera DOP, pancetta cotta "La Collinetta" Marco d'Oggiono e timo.

Secondi Piatti

Frittura* di calamari e code di gambero argentino e scampi.	€ 22,5
Orata o branzino (500 gr circa) alla griglia.	€ 23
Pescato del giorno alla griglia.	€ 26
Costata di scottona di manzo (frollatura 30 gg) da 500 gr circa.	€ 26,5
Costoletta di vitello alla milanese.	€ 25,5
Filetto di scottona di manzo alla griglia (s.d.)	€ 23
Stinco di maiale marinato alla birra servito con polenta di mais.	€ 20
Tagliata di petto d'anatra con verdure croccanti laccate in riduzione all'acino nero.	€ 19,5

Contorni

Insalata mista.	€ 4,5
Patate al forno con buccia al rosmarino.	€ 6
Verdure grigliate del giorno.	€ 6
Patatine fritte*.	€ 6
Verdure del giorno ripassate.	€ 6

Menù Bimbo

Fino ai 10 anni

Menù primo
a scelta pasta al pomodoro o al pesto € 9,5

Menù secondo
cotoletta di pollo con patatine fritte* € 11,5

Menù completo € 12,5

In tutti i menù è compresa acqua da 0,50 cl.

Dessert

Tiramisù della casa. € 7

Cheesecake cotta con salsa ai frutti di bosco. € 7

Delizia al cioccolato. € 7

Torta di mele della nonna. € 7

Mousse* al mango (senza glutine). € 7

Brownies* al cioccolato con gelato al fiordilatte. € 7

Biscotti Cabiadini artigianali della Valsassina. € 4