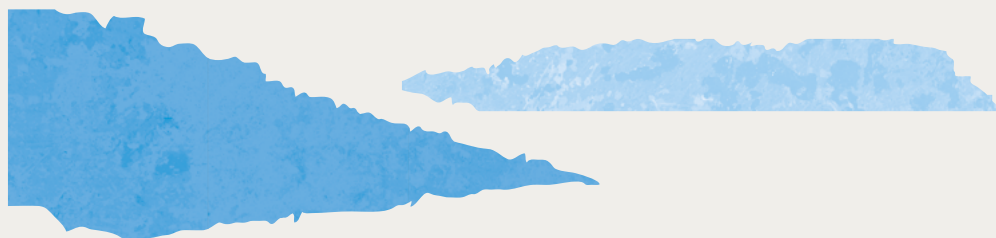


La Tavola

CHEF RICCARDO BASSETTI



La mia filosofia

Sono andato per poi tornare più consapevole di quanto già non lo fossi. Sono andato via, sapendo che sarei tornato qui. Laddove la mia famiglia ha messo radici e costruito la sua storia. Fatta di passione e sacrificio. Di sapori e di contaminazioni.

Dalle sponde del Lago Maggiore parte la mia idea di cucina, con piatti che giocano sul filo dell'equilibrio. Costruisco sapori solo all'apparenza semplici, perché capaci di scomporsi al palato, svelando chiaramente ogni singolo pezzo che lo compone. Come un puzzle, che percepisci come tale solo quando ti avvicini alla cornice.

Ho tolto, per poi aggiungere. Ho dato un nome alla mia ricerca. Ho messo radici ancora più profonde, lasciando la testa in aria, leggera e libera di provare tutto ciò che la curiosità è da sempre stata in grado di raggiungere. Con la creatività che per natura appartiene alla leggerezza e spontaneità di un bambino.

CHEF RICCARDO BASSETTI

Oltre il territorio

Anguilla

lattuga, sesamo

Cipolla

trota, uova

Pastasciutta

ragù di rane

Lucioperca

miso, lasary

Confini

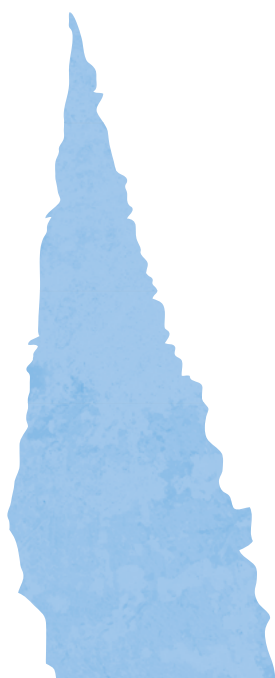
ricotta d'alpeggio affumicata, nocciole del Piemonte, pera

Lieto fine

120€

85€ PERCORSO VINI

Il menu è servito per l'intero tavolo





Libero pensiero

Capasanta

marinata nell'aceto di riso, bottarga di coregone

Un gambero da 1° premio

carta crostacei, salsa romesco

Royale di sedano rapa

salsa albufera, tartufo nero

Risotto alla zucca

olio al caffè, mousse di pane

Vitellone

broccoli, hummus di fagioli, pecorino romano

Lieto fine

130€

85€ PERCORSO VINI

Il menu è servito per l'intero tavolo





Alla carta

Due portate 90€

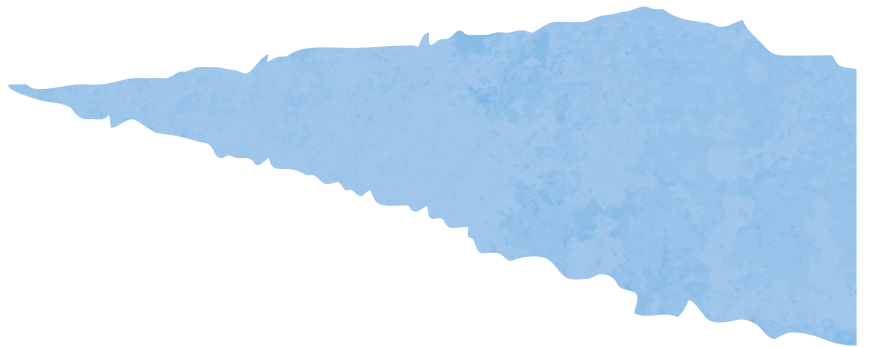
Dessert 15€

Per tavoli con più di quattro persone, è richiesta la scelta dello stesso menu

Il pane che viene servito è frutto del nostro lavoro

Acqua 5€

Caffè 3€



Si evidenzia la presenza di ingredienti allergeni in tutti i piatti proposti nel menu, per presenza diretta o contatto. Si raccomanda ai signori clienti di comunicare preventivamente al personale di sala eventuali loro allergie o intolleranze alimentari e di consultare la lista degli ingredienti allergeni e la tabella. Il nostro personale vi comunicherà la lista degli ingredienti contenuti in ciascuna ricetta. I nostri prodotti sono passati nella catena del grande freddo per meglio conservarli e per garantirne la qualità.

Il Porticciolo Hotel

via Fortino, 40 - 21014 Laveno Mombello (VA)

Tel. +39 0332 667257

ilporticciolo.com

info@ilporticciolo.com

