

CENA



D'AUTORE

*Chef Luca Dell'Orto*

**L'EK**  
bistrot  
CONTEMPORANEO

## BUON APPETITO!

Il bistrot è un luogo per sua natura informale, dove non avere fretta e lasciare che il tempo si riappropri della propria dimensione.

Il nostro viaggio sarà tra la riscoperta di gusti e sapori autentici ed una cucina contemporanea, senza muri nè filtri, che vuole lasciarsi guardare e condividere con voi il proprio lavoro.

ONLINE MENU



*Scan me!*

#CasualWithFlavour



[www.lekbistrot.it](http://www.lekbistrot.it)



@lekbistrot

# MENU DEGUSTAZIONE

## IN VIAGGIO CON IL L'EK

Zucca arrostita | taleggio della Valsassina | castagne e krosnis (7)

Tortello di coniglio alla cacciatora | scarola dei coll | burro alle sarde di lago (1-7)

Dumega d'orzo al crescione di ruscello | lumache di vigna | latticello (7-8-9)

Crepinette di agnello | verza | salsa royal al caffè (7)

Bavarese al fieno | mandorle | spuma al latte di montagna (7-8)














60 (per l'intero tavolo)



## APERITIVI

- ✦ **Ombra 30 lune**  
Nicola Gatta | Chardonnay, Pinot Nero 8
- ✦ **Brut Réserve**  
Charles Heidsieck | Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 15
- ✦ **Alcohol Free Sparkling Wine**  
Dr. Fischer Hofstätter | Riesling 10

## INCIPIT

- ✦ **Culatello**  
Culatello di Zibello di Spigaroli pan brioches maison 30  
- Ostriche**  
Ostriche Royal David Hervè | 6 pz 45 
- ✦ **Sashimi**  
Sashimi di Salmone affumicato Upstream 90 gr 29 
- ✦ **Acciughe**  
Acciughe Tiras San Filippo con burro di Normandia 4 pz 20  
- ✦ **Caviale**  
Caviale Giavieri: Siberian 10 gr (a,c,d,g) 32 Beluga 10 gr 54 
- ✦ **Focaccia**  
Focaccia crudo e stracciatella 20  
- Lievitato Gourmet**  
Lievitato gourmet con pistacchio e gambero rosso 30    















## LISTA DELLE VIVANDE

- Cervo**  
Battuta di cervo al coltello | insalata waldorf con mela verde e noci 20  
- Capesante**  
Crudo di capesante | topinambur | limone 25 
- Lumache**  
Lumache petit gris di Torre | crema al prezzemolo | latticello 18  
- Foie gras**  
Torcione di foie gras al passito Vertemate | mela | zenzero 20    
- Zucca**  
Zucca arrostita | taleggio della valsassina | castagne | krosnis 18 
- Cappelletto**  
Cappelletto di rane | brodetto all'aglio dolce | cerfoglio 20   
- Linguine**  
Linguine con veraci | caviale Royal Siberian 25     
- Risotto**  
Risotto con spuma di marroni | pancia di maiale affumicata | Valcaleppio ( min 2 persone) 20   












## LISTA DELLE VIVANDE

- ✦ **Luccio**  
Luccio Perca | salsa allo zafferano | topinambur 25   
- ✦ **Salmerino**  
Salmerino alla Mugnaia 25    
- ✦ **Fassona**  
Petto di fassona al Balsamico | spugnola | cavolo nero 25  
- ✦ **Filetto**  
Filetto alla Rossini | patata fondente | tartufo 35  
- ✦ **Da condividere**  
Piatto in condivisione (consigliato per 3/4 persone) 65  
Pollo “label Rouget” cotto intero in crosta di sale e alghe  
ervito con la sua salsa all’aceto di champagne e tartufo
- ✦ **Formaggi**  
Selezione di formaggi con mostarde e confetture 18 



## PER CONCLUDERE

- Royal**  
Royal al caffè | nocciole pralinate | spuma al latte di montagna 8  
- Bavarese**  
Bavarese al fieno | gelato al mais | sbrisolona 8  
- Terrina**  
Terrina ai tre cioccolati | frangipane alle mandorle | gelato alla banana 8   
- Crema bruciata**  
Crema bruciata ai mirtili | meringa e marsala ridotto 10  
- Sorbetto**  
Sorbetto del giorno 6

### Allergeni

 Cereali contenente glutine

 Crostacei

 Uova

 Pesce

 Arachidi

 Frutta a guscio

 Sedano

 Senape

 Semi di sesamo

 Solfiti o anidride solforosa

 Soia

 Latte e derivati

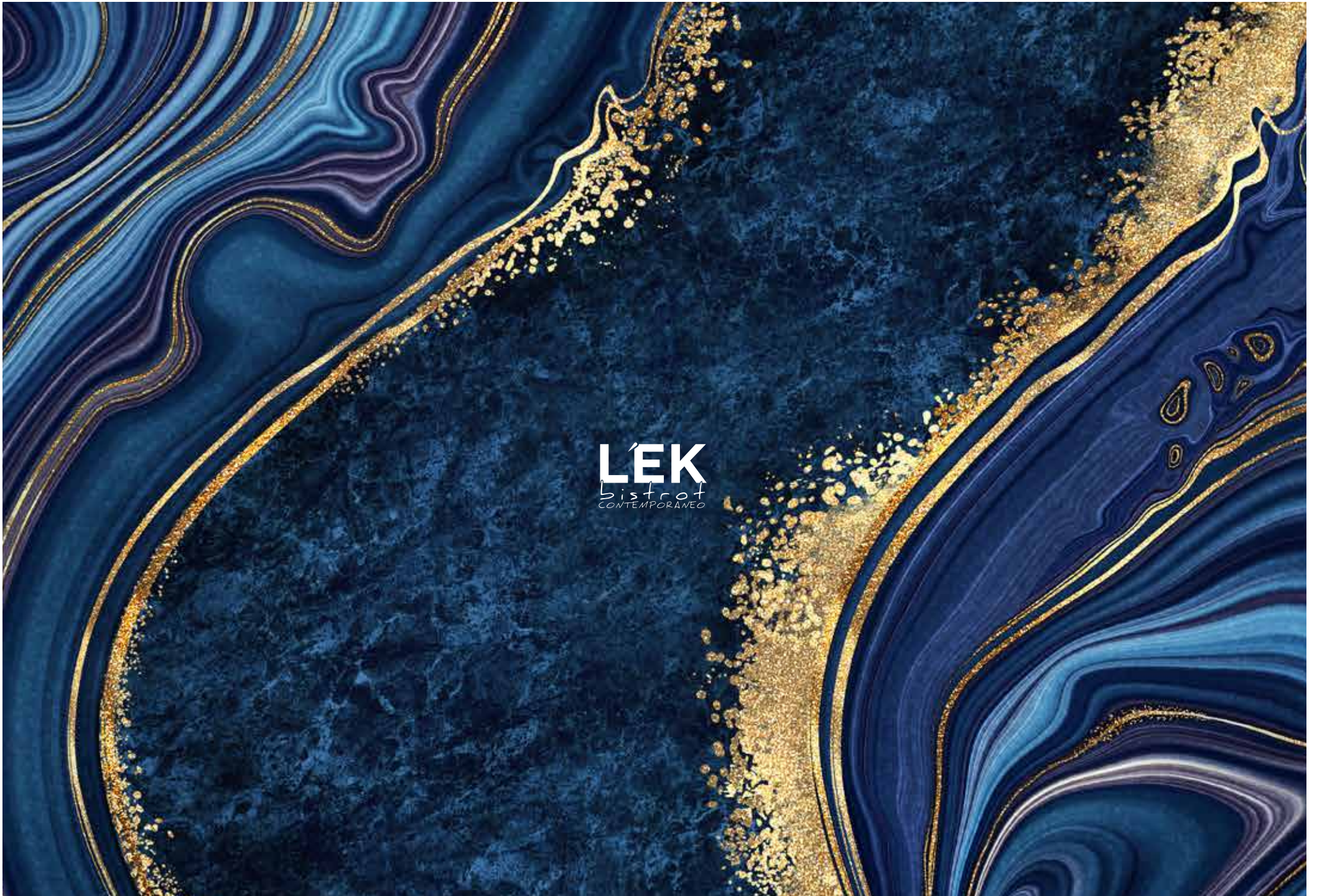
 Lupini

 Molluschi

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze. Segnaliamo inoltre che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n 852/04).







**L'EK**  
bistrot  
CONTEMPORANEO