

L I G H T

| | | | | IT

# LARIO

(4 portate) 78 €

Possibilità di mangiare alla carta  
estrapolando i piatti dai nostri menu degustazione.

## SALMERINO,

lumache e salsa verde <sup>4,5,6,9</sup>

24€

## LINGUINA,

pesto di fiori di zucca,

bottarga di lago e caviale di trota <sup>1,4,5,6,9</sup>

36€

## LUCCIO PERCA,

fungo shitake, lattuga e porro <sup>4,5,6,7,9</sup>

48€

## YOGURT,

mango e caffè <sup>1,7</sup>

12€

Acqua Chiarella, Caffé Milani

---

1. Glutine / 3. Uova / 4. Pesce / 5. Arachidi /  
6. Soia / 7. Latticini / 9. Sedano / 10. Senape

# CONTESSA

(6 portate) 126 €

Possibilità di mangiare alla carta  
estrapolando i piatti dai nostri menu degustazione.

INSALATA AROMATICA (21PP),  
maionese al dragoncello, noci di canzo,  
lamponi, ricotta secca <sup>3,5,7</sup>  
18 €

UOVO zabaione,  
Parmigiano e caviale di salmeggino <sup>3,5,7</sup>  
20€

TARTARE DI MANZO,  
farro soffiato, cipolline agrodolci, Missoltino <sup>1,4,6,10</sup>  
26 €

MACCHERONCINO,  
pomodoro, burro e parmigiano <sup>1,3,7</sup>  
26€

ENTRECOTE DI MANZO LOCALE,  
sedano rapa, carota in carpione e senape <sup>6</sup>  
48 €

FIENO,  
frutto della passione e liquirizia <sup>1</sup>  
12€

Acqua Chiarella, Caffé Milani

---

1. Glutine / 3. Uova / 4. Pesce / 5. Arachidi /  
6. Soia / 7. Latticini / 9. Sedano / 10. Senape

L I G H T temporary restaurant by Samuel Carugati e Elisa Raieri.  
Lake Como Design Festival, Serra del Grumello, 2024

in collaborazione con:



L'aroma inebriante di Caffè Milani racconta di terre lontane e di tradizioni di famiglia, esprime cura e attenzione e risveglia emozioni grazie ad un profilo sensoriale inedito.

**CHIARELLA**

LAKE COMO  
SYMPOSIUM

Tra le montagne che circondano il lago di Como, a quasi 1000 metri di altezza, nasce l'acqua oligominerale Chiarella, espressione pura del suo territorio.

**davide groppi**

Un dialogo leggero tra natura, architettura e luce innescato dall'installazione site-specific di Davide Groppi, designer di illuminazione noto per il suo approccio minimalista e innovativo.

**FENIX®**

Le superfici dei tavoli e del bancone dello chef sono realizzate in FENIX®, un materiale innovativo per interni: super opaco, soft-touch, anti-impronta, che combina tecnologia all'avanguardia e design senza tempo.

**PEDRALI®**

Una ricerca rigorosa e la filosofia sostenibile caratterizzano gli arredi Pedrali, interamente sviluppati in Italia da più di 60 anni attraverso un processo che unisce bellezza, tradizione e innovazione.