

Il menù

Alla Locanda dell'Isola Comacina si serve solo questo menù, unico e tipico, dal lontano 1947.

Antipasto all'isolana

È composto da una fetta di pomodoro guarnito con una fetta di limone, sale, olio d'oliva extra vergine ed origano. Seguono otto verdure fresche: sedano, carote, cipolle al forno, peperoni, zucchine, fagioli, cavolfiori, barbabietole. Le verdure variano a secondo delle stagioni.

In un piatto a parte serviamo: prosciutto tipo Praga (cotto in forno a vapore e leggermente affumicato con fumo di legna), Bresaola della Valtellina (carne di manzo sottoposta a salagione e stagionatura, ad Indicazione Geografica Protetta IGP che viene ulteriormente fatta stagionare e seccare nelle nostre cantine).

Trota alla contrabbandiera

Per questo tipico piatto si usa una trota fresca, salmonata o non a seconda della disponibilità sul mercato, che viene cotta sulla piastra di una stufa a legna e carbone. La serviamo spinata e condita con sale, limone, olio d'oliva extra vergine e pepe.

Rottami di pollo in padella

Si usa un pollo di elevata qualità. Aperto e schiacciato, viene cotto prima in una padella di ferro con dell'olio e poi in una stufa a legna e carbone. È servito tagliato a pezzi con un contorno di insalata.

Grana all'escavadora

Lo scaviamo direttamente dalla mezza forma di Parmigiano Reggiano DOP e lo porgiamo in mano al cliente in modo aumentare l' impatto emotivo.

Arance alla castellana

A secondo della stagione arance, pesche o pere affettate accompagnate da un prelibato gelato al fior di vaniglia. Il tutto annaffiato con la tradizionale "crema all'isolana".

(La frutta varia a secondo della stagione)

Caffè all'uso delle canaglie in armi

Rito finale, per scagionare la scomunica del vescovo di como, da non perdere! Entrando in sala al suono della campana, bruciamo il brandy nel "pentolone" e narriamo la storia dell'Isola.

Aggiungiamo al brandy zucchero e caffè e lo serviamo.

Vino

Il vino bianco secco D.O.C. è compreso nel prezzo del menù.

Prezzo a persona, compreso di vino, acqua coperto, I.V.A. e servizio è di € 60.-

NON SI ACCETTANO CARTE DI CREDITO

Il menù potrà subire delle variazioni a secondo della disponibilità e stagionalità dei piatti.