



retroBottega

Menù Degustazione

La Tradizione

Un viaggio nei ricordi,
dove la memoria dei sapori evoca profumi,
consistenze

e immagini che raccontano la nostra identità.

Piatti radicati nella cultura contadina, che
celebrano

il non spreco e la tradizione.

Ogni assaggio è un omaggio a ciò che siamo,
un inno a ricette tramandate e a una cucina che
affonda le radici nel cuore della nostra terra.

Pancott ieri oggi e domani:
spuma di pane, uovo e zucca agrodolce

Risotto alla Luganega:
versione e ricetta dei cervelè Beccalli

Coniglio alla brianzola

Rüsümada: antica crema del nostro territorio

60

Vini e bevande escluse

Selezione di vini al calice in abbinamento
suggerita dal nostro sommelier

30

Un profumo, come un sapore,

Menù Degustazione

A mano libera

Lasciati sorprendere dal nostro Chef attraverso percorsi unici, pensati per far vivere esperienze inaspettate.

“La nostra cucina è fatta di sapori autentici e rispetto per la materia prima. Lavoriamo con tecnica e attenzione, valorizzando ingredienti locali con abbinamenti che ne esaltano il gusto senza stravolgerlo. Cucina è memoria e territorio, un equilibrio fra storia e creatività dell'oggi”.

Chef Ariele Corti

Menù 8 portate 90

Selezione di vini al calice in abbinamento suggerita dal nostro sommelier 40



Menù 5 portate 65

Selezione di vini al calice in abbinamento suggerita dal nostro sommelier 30



è un ricordo.



retroBottega

macelleriabecalli.it