

Giovanni Magoni - Pastry Chef

LEONEFELICE



VISTA LAGO

Degustazione di formaggi, 3 tipologie,  
accompagnati da mostarda di frutta e miele € 12

Selection of 3 cheeses with spiced fruit compote and honey

Degustazione di formaggi, 6 tipologie,  
accompagnati da mostarda di frutta e miele € 20

Selection of 6 cheeses with spiced fruit compote and honey

### **La nostra selezione:**

#### **Robiola di Roccaverano:**

formaggio fresco a pasta molle di latte vaccino e ovino in parti uguali

Fresh and soft cheese of cow and goat milk

#### **Branzi:**

formaggio delle alpi Orobie a pasta semicotta  
da latte intero vaccino, maturazione 2-7 mesi

Traditional cheese from Orobie alps with semi cooked full fat milk, aged 2-7 months

#### **Formai de mut:**

formaggio a pasta semidura della Val Brembana di latte vaccino

Semi hard cheese from Val Brembana of cow milk

#### **Strachitunt:**

formaggio a pasta cruda leggermente erborinato  
da latte vaccino prodotto in Val Taleggio

Slightly blue semi cooked cheese of cow milk, from Val taleggio

#### **Bagoss:**

formaggio a pasta semidura di latte vaccino con aggiunta di zafferano,  
stagionatura da 12 a 36 mesi

Semi hard cheese of cow milk flavored with saffron, aged 12 -36 month

#### **Gorgonzola:**

formaggio a pasta molle erborinato di latte vaccino

Traditional soft blue cheese of cow milk

### **Ghiottonerie**

Tarte tatin alle mele, caramello salato,  
sorbetto alla mela e calvados (min. 2 pers.) € 24

Apple tarte tatin, salted caramel, calvados and apple sorbet

Torta al cioccolato e pralinato, gelato al marsala e salsa all'arancia € 12  
Chocolate and hazelnut cake, marsala ice cream and orange sauce

Paris – Brest al pistacchio e salsa ai frutti di bosco € 12  
Paris – Brest with pistachio and wildberries sauce

Torta di rose, Arzente e crema diplomatica agli agrumi € 12  
Rose cake, Arzente and citrus fruit flavored diplomatic cream

Selezione di gelati e sorbetti € 12  
Home made ice cream and sorbet selection