



RISTORANTE RAIMONDI

La filosofia interpretata dal menu è l'italianità, la Tradizione, la semplicità, il gusto, la stagionalità e il rispetto della Filiera. Il menu comunica il filo diretto con tutte le realtà produttive che lavorano con una spiccata vocazione alla sostenibilità del territorio Lariano e Italiano.

L'obiettivo è che ogni piatto valorizzi gli ingredienti lavorandoli il meno possibile e preservando i loro sapori originali.

Lo chef propone una cucina essenziale con un massimo di tre ingredienti per piatto, enfatizzando gusto ed eleganza.

"Le novità in cucina si ottengono, arrangiando in maniera inedita i piatti del passato"

G. Marchesi

The philosophy behind our menu celebrates Italian culinary tradition, simplicity, flavor, seasonality and respect for the supply chain. The menu communicates the direct line with all the production companies that work with a strong vocation for the sustainability of the Lariano and Italian territory.

Each dish enhances the ingredients by treating them as little as possible to preserve their natural flavors.

The chef offers an essential cuisine with a maximum of three ingredients per dish, emphasizing taste and elegance.

"Innovations in the kitchen are obtained by arranging dishes from the past in a new way"

G. Marchesi

Fabio Castiglioni

Chef di cucina

Inizia dai più importanti ristoranti della provincia di Varese, collabora con Claudio Sadler. Porta la sua cucina italiana a Thudufushi Diamond Resort e all'Hotel Cala Caterina a Villasimius. Nel 2015 per 4 anni studia il nuovo progetto F&B dell'Hotel Milano Scala. Successivamente segue importanti "start-up" a 360 gradi su Milano e Como.

Durante il suo percorso lavorativo passa nelle brigate stellate e hotel di lusso come il Relais San Maurizio, Sadler, Innocenti Evasioni, l'Hotel Splendido di Portofino e Da Vittorio per stage di formazione. La sua è un'arte culinaria che si esprime con una cucina raffinata e leggera, che sottolinea i profumi e i colori di stagione, che si avvale di innovative tecniche di cottura, senza dare nulla per scontato.

Eleganza, colore, raffinatezza, pulizia: basta osservare i suoi piatti per rendersi conto di essere di fronte ad un animo nobile e passionale con uno spirito tradizionale italiano.

Fabio Castiglioni

Our Head Chef

He began his career in some of the most renowned restaurants in the province of Varese, collaborating with Claudio Sadler.

He brings his Italian cuisine to Thudufushi Diamond Resort and at the Hotel Cala Caterina in Villasimius. In 2015 he studied the new F&B project of the Hotel Milano Scala for 4 years. Subsequently he follows important start-ups at 360 degrees on Milan and Como.

During his career he spent time in starred brigades and luxury hotels such as the Relais San Maurizio, Sadler, Innocenti Evasioni, the Hotel Splendido in Portofino and Da Vittorio for training internships. He has a culinary art that is expressed with elegant and light cuisine, which highlights the scents and colors of the season, which makes use of innovative cooking techniques, without taking anything for granted.

Elegance, color, refinement and cleanliness, just look at his dishes to realize that you are faced with a noble and passionate soul with a traditional Italian spirit.

Menù degustazione

Il menu degustazione 5 portate viene realizzato per l'intero tavolo.

The 5 courses tasting menu is created for the entire table.

Passeggiando sul Lago ***Walking on the Lake***

Benvenuto dello Chef

Welcome from the Chef



TARTELLETTA (1,3,4,7)

all'aglio nero, caciocavallo, zucchine e i suoi fiori

SALT CAKE

with black garlic, caciocavallo cheese, zucchinis and zucchini flowers

GOBELETTO DI COREGONE (1,3,7,15)

con patate e cicoria su salsa carbonara

SAVORY PIE OF WHITEFISH

with potatoes and chicory on carbonara sauce



BOTTONI ALL'UOVO (1,3,7)

Bufala, melanzane e menta su passata ai datterini

BOTTONI RAVIOLI HOMEMADE

Buffalo mozzarella cheese, eggplant and mint on fresh tomatoes sauce

LUCIOPERCA (1,3,4,7,15)

in sfoglia con piselli, aglio orsino e uova di trota

PIKE-PERCH

in pastry with peas, wild garlic and trout eggs

TORTA ROVESCIATA (1,3,7,15)

alle mele e gelato alla vaniglia

OVERTURNED CAKE

with apple and vanilla ice cream

Caffè e piccola pasticceria

Coffee and petite fours

120€ per persona, vini esclusi

120€ per person, wine not included

Antipasti

-  MELANZANA ALLA PARMIGIANA (1,5,7) 26
con besciamella al grano arso, velo di datterini
EGGPLANT PARMIGIANA
with Burnt wheat béchamel, cherry tomatoes
- GOBELETTO DI COREGONE (1,3,4,7,15) 30
con patate e cicoria su salsa carbonara
SAVORY PIE OF WHITEFISH
with potatoes and chicory on carbonara sauce
- LINGUA DI VITELLO (1,3,5,8,15) 28
panata in carpione di carote e arancia
VEAL TONGUE
breaded in a marinade of carrots and orange
- ORATA DEL MEDITERRANEO IN CRUDITÀ (3,4,5,15) 32
con estratto di anguria, maionese ai capperi e basilico
RAW MEDITERRANEAN SEA BREAM
with watermelon extract, caper and basil mayonnaise
- BATTUTA DI MANZO (3,5,8,15) 32
con cuore di bue, mayo alla senape e Zincarlin
RAW BEEF
with tomatoes Beef heart, mustard mayo and Zincarlin goat cheese
-  TARTELLETTA (1,3,4,7) 28
all'aglio nero, caciocavallo, zucchine e i suoi fiori
SALT CAKE
with black garlic, caciocavallo cheese, zucchini and zucchini flowers

Primi

-  SPAGHETTONE TRAFILATO AL BRONZO (1,7) 28
ai 5 pomodori e bufala mantecata
BRONZE-DRAWN SPAGHETTONE
with 5 tomatoes and buffalo mozzarella cheese
- CAVATELLI DI PANE (1,4,5,9,15) - per due persone 64
al sugo di gallinella di mare, finocchietto e salicornia
BREAD CAVATELLI homemade pasta - for two people
with red gurnard sauce, fennel and samphire
- SFOGLIA ALL'UOVO (1,3,7,15) 30
con ragù di vitello e scaglie di bagoss
HOMEMADE EGG PASTA
with veal ragù and Bagòss cheese shavings
-  BOTTONI ALL'UOVO (1,3,7) 28
Bufala, melanzane e menta su passata ai datterini
BOTTONI RAVIOLI HOMEMADE
Buffalo mozzarella cheese, eggplant and mint on fresh tomatoes sauce
- LINGUINE DI GRAGNANO LAGO MARE (1,3,4,14) 33
alle vongole piccanti, bottarga di lago, crema di zucchine e i suoi fiori
LINGUINE FROM GRAGNANO LAKE SEA
with spicy clams, lake bottarga, zucchini cream and zucchini flowers
- RISO CARNAROLI (7,9,15) 32
con zafferano Colline D'Oro, coda di bue e cacao
CARNAROLI RICE
with Colline D'Oro saffron, oxtail of beef and cocoa



Pesci

LUCIOPERCA (1,3,4,7,15)	40
in sfoglia con piselli, aglio orsino e uova di trota	
<i>PIKE-PERCH</i>	
<i>in pastry with peas, wild garlic and trout eggs</i>	
OMBRINA ALLA MILANESE (1,3,4,7,15)	38
con salsa carpione, stracciatella e pomodoro Camone	
<i>MILANESE-STYLE MEAGRE</i>	
<i>with carpione dressing, stracciatella cheese and Camone tomatoes</i>	
ROMBO (1,2,4,8,14)	40
in salsa caciucco e sfoglia di melanzana alla menta	
<i>TURBOT</i>	
<i>with caciucco sauce and mint eggplant mille-feuille</i>	

Carni

POLLO FICATUM RIPIENO AL FORNO (1,3,7)	38
con albicocche, salsa romesco e fagiolini	
<i>STUFFED CHICKEN LIVER</i>	
<i>with apricots, romesco sauce and green beans</i>	
MANZO ALLA ROSSINI (1,7,9,15)	40
tartufo nero e il suo fondo	
<i>BEEF ROSSINI STYLE</i>	
<i>black truffle and meat jus</i>	
BOLLITO DI GUANCIA DI VITELLO (1,9,15)	40
con fondo di verdure crema di patate e bietole	
<i>BOILED BEEF CHEEK</i>	
<i>with vegetables sauce with cream of potatoes and chard</i>	

 LA SELEZIONE DI FORMAGGI CASALE ROCCOLO (1,3,7,8)	28
servita con pan brioche e mostarda di frutta	
<i>CASALE ROCCOLO CHEESE SELECTION</i>	
<i>served with pan brioche and fruit mustard</i>	

Dolci

CROSTATA (1,3,7,8) al cioccolato fondente, pesca e il suo sorbetto <i>CHOCOLATE DARK CAKE</i> <i>peach and peach sorbet</i>	18
1000 FOGLIE (1,3,7,8,15) ai lamponi e mascarpone alla vaniglia <i>1000 LEAVES</i> <i>with raspberries and vanilla mascarpone sauce</i>	18
NUVOLA DI MERINGA ALLA FRAGOLA (1,3,7,8,15) con salsa al cioccolato bianco <i>STRAWBERRY MERINGUE CLOUD</i> <i>with white chocolate sauce</i>	17
TORTA ROVESCIATA (1,3,7,15) alle mele e gelato alla vaniglia <i>OVERTURNED CAKE</i> <i>with apple and vanilla ice cream</i>	18
GELATO AL TAVOLO (3,7,8) vaniglia, pistacchio e sorbetto alla pesca <i>TABLE-SIDE ICE CREAM</i> <i>vanilla, pistachio and peach sorbet</i>	16
VENEZIANA (1,3,7,8,15) all'albicocca candita, panna alla cannella e gelato al pistacchio <i>VENETIAN PIE</i> <i>with candied apricot, cinnamon cream and pistachio ice cream</i>	18

Pane lievito madre (1,3,5,6,7,8,11)
Sourdough bread

Grissini al mais (1,5)
Corn breadsticks

Focaccia all'olio extravergine (1,7,8,15)
Extra virgin olive oil focaccia

5€ Coperto / 5€ cover charge

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari. *In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti a temperature negative o all'origine acquistato a -18°C

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande
Il numero presente a lato della portata corrisponde all'allergene riportato sull'elenco nel retro menu.

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 si invita la rispettabile clientela ad informare il personale addetto in merito ad allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di cui si è affetti per consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
15. Alimenti freschi sottoposti ad abbattimento di temperatura al fine di garantire le caratteristiche organolettiche, nutrizionali e di sicurezza.

The menu may undergo variations, respecting the seasonality of the products and in correlation with market availability. The preparations of some of our dishes may include the use of food additives.

**In compliance with the requirements established by law, some products may be blast chilled at negative temperatures or originally purchased at -18°C*

The number next to the flow rate corresponds to the allergen listed in the back menu.

Pursuant to EU regulation 1169/2011, respectable customers are invited to inform the staff regarding allergies, food intolerances or food-related pathologies that they suffer from so that we can offer you the best possible service.

REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 ATTACHMENT II

22.11.2011 Official Journal of the European Union L 304/43 ALLEGATO II

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof.
5. Peanuts and products. Thereof.
6. Soybeans and products. Thereof.
7. Milk and milk-based products (including lactose).
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including alcohol ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions manufacturers.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.
15. Fresh products undergo rapid temperature abatement to guarantee quality and safety.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.
15. Fresh products undergo rapid temperature abatement to guarantee quality and safety.