LEVEL

BISTROT



La cucina come arte

LENEL ha scelto di *aprire le sue porte all'arte*, facendo dell'attenzione al bello e alla ricerca estetica una filosofia che attraversa ogni aspetto della sua identità.

Il primo artista è già in casa: lo *Chef Matteo Mendeni*, a cui è affidata l'intera proposta gastronomica di LENEL. La sua è una forma di espressione che passa attraverso la cucina: ogni ingrediente nasce da una scelta consapevole, ogni piatto esprime la sua visione e ogni sapore diventa parte di un racconto. Un approccio creativo in cui la cucina si intreccia con l'arte, seguendo il ritmo della natura senza mai perdere il suo legame con l'autenticità ed il gusto.

L'anima culinaria di LENEL vive nei profumi della cucina dello Chef e nel territorio che viene raccontato senza filtri. Una proposta in cui creatività e qualità delle materie prime si incontrano, *con il gusto sempre al centro*.

Cuisine as art

At LENEL, we have chosen to *open our doors to the world of art*, embracing an appreciation of beauty and aesthetic exploration as a philosophy that permeates every facet of our identity.

Our first artist is already here: *Chef Matteo Mendeni*, entrusted with the entire gastronomic concept of LENEL. His medium of expression is cuisine: every ingredient is the result of a considered choice, every dish conveys his vision, and every flavour becomes part of a wider narrative. It is a creative approach in which gastronomy and art intertwine, guided by the rhythms of nature while remaining deeply rooted in authenticity and an uncompromising appreciation of flavour.

The culinary soul of LENEL comes to life through the aromas that emerge from the Chef's kitchen and through the stories of the local territory, told with honesty and without embellishment. A gastronomic offering where creativity meets the finest ingredients, *with flavour always at its heart*.

Armonie vegetariane 65

Vegetarian harmonies

Il benvenuto dello Chef

A welcome from the Chef

Zucca arrosto */ Roasted Pumpkin*
(3,7,10)

Uovo biologico */ Organic Egg*
(1,3)

Gnocchi di ricotta e tartufo nero
Ricotta Gnocchi with Black Truffle
(1,3,7)

Cuore di verza */ Savoy Cabbage Heart*
(9,12)

Sfoglia di pane, cioccolato e pere
Crisp Bread, Chocolate, Pear
(1,7)

Piccola pasticceria */ Petits fours*

Bevande e coperti esclusi
Drinks and cover charge excluded

Il menu degustazione si intende per l'intero tavolo.
The tasting menu is served to the entire table.

DEGUSTAZIONE

L'essenza di LENEL in cinque passaggi 70

The essence of LENEL in five courses

Il benvenuto dello Chef

A welcome from the Chef

Agnello grass fed */ Grass-Fed Lamb*
(9,10)

Salmerino alpino ikejime */ Ikejime Alpine Char*
(4)

Tagliolino all'uovo */ Egg Tagliolini*
(1,3,4,7)

Maialino da latte */ Suckling Pig*
(9,10)

Panettone artigianale grigliato
Grilled Artisanal Panettone
(1,3,7,8)

***Piccola pasticceria** / Petits fours*

Bevande e coperto esclusi
Drinks and cover charge excluded

Il menu degustazione si intende per l'intero tavolo.
The tasting menu is served to the entire table.

ANTIPASTI

Zucca arrosto, fonduta affumicata, mostarda di mele cotogne 19
Roasted Pumpkin, Smoked Fondue, Quince Mostarda
(3,7,10)

Uovo bio morbido, crema di topinambur all'estrazione di funghi, croccante alle erbe 18
Organic Soft-Boiled Egg, Cream of Jerusalem Artichoke and Mushroom, Herb Crisp
(1,3)

Agnello grass fed, radicchio rosso, Grana Padano 21
Grass-Fed Lamb, Red Radicchio, Grana Padano
(9,10)

Salmerino alpino metodo ikejime, carota, kumquat 21
Alpine Char Ikejime Method, Carrot, Kumquat
(4)

PRIMI

Tagliolino all'uovo fatto in casa, burro affumicato, tartare di lavarello 24
Homemade Egg Tagliolini, Smoked Butter, Whitefish Tartare
(1,3,4,7)

Riso carnaroli, bottarga, finocchietto e limone 22
Carnaroli Risotto, Bottarga, Wild Fennel, Lemon (available for a minimum of two guests)
Minimo due persone
(4,7)

Gnocchi di ricotta e tartufo nero, fresco di capra 24
Ricotta Gnocchi with Black Truffle, Fresh Goat's Cheese
(1,3,7)

Casoncello di faraona, soffice di patate arrosto, salvia 22
Guinea Fowl Casoncelli, Roasted Potato Cream, Sage
(1,3,7)

SECONDI

Ricciola selvaggia, spinaci e il suo intingolo 29
Wild Amberjack, Spinach, Its Own Jus
(4,10)

Morbido di maialino da latte, sedano rapa, senape sott'aceto 26
Milk fed Pig, Celeriac, Pickled Mustard
(9,10)

Cuore di verza fondente ai carboni, salsa al Franciacorta, grano saraceno 23
Charcoal-Grilled Savoy Cabbage, Franciacorta Sauce, Buckwheat
(9,12)

Trota di torrente, zafferano di Pozzolengo, Bruxelles 26
Stream Trout, Pozzolengo Saffron, Brussels Sprouts
(4,12)

Il taglio del macellaio, tuberi di stagione 36
Butcher's Cut, Seasonal Root Vegetables

Tutte le preparazioni nascono
internamente nella nostra cucina

Allergeni


1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
(grano, segale, orzo, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati)


2) Crostacei e prodotti derivati


3) Uova e prodotti derivati


4) Pesce e prodotti derivati (tranne: gelatina o colla di pesce utilizzate come chiarificante nella birra e nel vino)


5) Arachidi e prodotti derivati


6) Soia e prodotti derivati


7) Latte e prodotti derivati, incluso lattosio


8) Frutta a guscio e prodotti derivati
Mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Ber-tholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)


9) Sedano e prodotti derivati


10) Senape e prodotti derivati


11) Semi di sesamo e prodotti derivati


12) Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.


13) Lupini e prodotti derivati


14) Molluschi e prodotti derivati

Informazioni per gli ospiti / Guest information

*I prodotti ittici sono congelati all'origine o abbattuti successivamente. In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande. Anche se prestiamo la massima attenzione in casi di allergie o intolleranze non siamo in grado di evitare una eventuale contaminazione accidentale.

**Fishery products are frozen at source or subsequently blast-frozen. If you have a food allergy or intolerance, our staff can provide information about our food and drinks. Despite the utmost care, we cannot rule out accidental cross-contact.*