

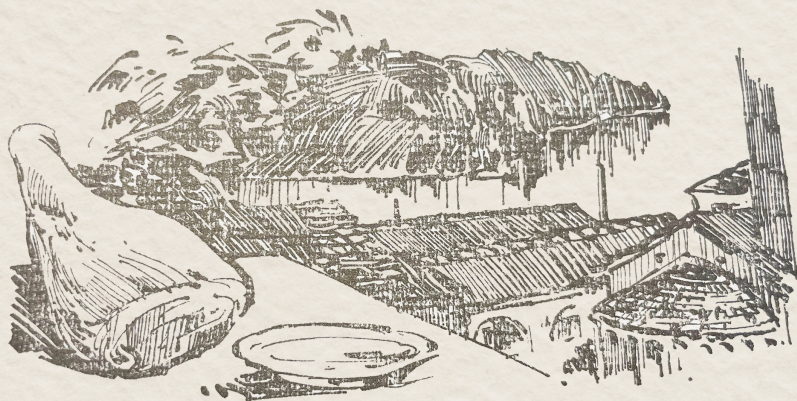


COMUNE DI TREMEZZINA
LAGO DI COMO

Tremezzina Gastronomica

DAL 1 OTTOBRE
AL 13 DICEMBRE 2025

*Conviviale incontro
d'autunno
in terra lariana*



Da più di mezzo secolo la "rassegna gastronomica tremezzina" accoglie l'inizio dell'autunno in centro lago, accompagnata dai sapori e dai profumi tipici della fine dell'estate.

Nata col fine di promuovere cucina e sapori della tradizione del centro lago, la rassegna si è evoluta, valicando i confini della Tremezzina stessa, seguendo le richieste del mercato, in un contenitore che può soddisfare tutti i palati e le tasche dei fruitori; è rimasto però vivo negli anni il fine ultimo della rassegna, quello di ritornare in compagnia, ai primi freddi, intorno ad un tavolo con amici e concittadini, ad onorare i piatti e i prodotti che raccontano la storia della Tremezzina.

Ed è per confermare questa piacevole e gradita tradizione, che unitamente all'Associazione Turistica Tremezzina e alla Delegazione Lariana dell'Accademia Italiana della Cucina, Vi proponiamo la "Rassegna gastronomica Tremezzina 2025"

La rassegna gastronomica è l'occasione per gustare in amichevole compagnia cibi e piatti tipici, per ritrovarsi nei locali che hanno contribuito e contribuiscono a comporre la nostra identità, il nostro modo di essere comunità e a tenere alta nel mondo l'immagine di questa terra straordinaria. Questo tradizionale appuntamento sia quindi momento di condivisione dei piaceri della tavola, dell'accoglienza, dell'amicizia, a Tremezzina, per apprezzare la bellezza che questa terra sa offrire in ogni stagione dell'anno.

*il Sindaco
avv. Mauro Guerra*



Come di consueto, arrivati al termine dell'estate, siamo orgogliosi di riproporre quella che ormai da anni è diventata una tappa obbligatoria nel percorso di sviluppo turistico e territoriale della nostra terra, un appuntamento enogastronomico imperdibile, che riunisce i gusti della nostra tradizione e i sapori della nostra terra.

La stagione turistica non è ancora giunta al termine e di conseguenza, come auspicato già da anni, la "RASSEGNA GASTRONOMICA TREMEZZINA" riuscirà a proporre il meglio della nostra terra sia ai concittadini sia ai numerosi turisti che ancora arriveranno a visitarci nel periodo autunnale.

La Delegazione lariana e in particolare l'impegno dell'Avvocato Pomentale sarà riconosciuto il patrocinio dell' "Accademia Italiana Della Cucina " alla nostra rassegna gastronomica.

La serata conclusiva della rassegna, anche per questa edizione, vedrà la collaborazione con l' "Istituto Vanoni" di Menaggio che interagirà per diffondere le ricette della tradizione tra i futuri "Chef" lariani e per rivisitare le stesse in chiave moderna con l'aiuto dei più giovani e il supporto dei docenti.

il Presidente dell'Associazione Turistica Tremezzina

Alberto Cetti



L'AUTUNNO NEL PIATTO

Delizie al Bacucco

Osteria “al Vecchio Bacucco”

Tutto il periodo della rassegna

Antipasti

Polenta di castagne con funghi di bosco, salsiccia e porri
Crostini con crema funghi di bosco e lardo di colonnata



Primi

(pasta fresca fatta in casa)

Gnocchetti fatti in casa con funghi e castagne



Secondo

Tagliata di manzo con porcini trifolati e patate arrosto



Dolce della casa a scelta

50 € per persona, incluso coperto, acqua e caffè
Minimo per 2 persone

Osteria al Vecchio Bacucco
Via al Santuario 8 - loc. Ossuccio
+39 3939577528

LA GASTRONOMICA AL GRIFO

Locanda il Grifo

Tutto il periodo della rassegna

Anguilla affumicata, soffice di ceci e timo selvatico,
radicchio e cipolla in agro



Gnocchetto di pane, zucca, blu del lago e burro nocciola



Lucioperca alla milanese, purè di patate e limone



Pera al vino rosso

croccante di grano saraceno e gelato alla zucca

50 € per persona, acqua e caffè inclusi vini esclusi
è gradita la prenotazione

Locanda del Grifo
via Mattia del Riccio - loc. Lenno +39 0344 55161
info@locandagrifo.it

RASSEGNA GASTRONOMICA TREMEZZINA

Hotel la Darsena

Servito a tutti i commensali al tavolo e per tutta la durata della rassegna

Cannolo al grano saraceno e barbabietola
Funghi porcini, patate, olio al pino mugo
spuma allo stagionato di “Nava”



Risottino mantecato ai mirtilli selvatici, timo
Terrina di cinghialeto



Trancetto di Salmerino della “Valsassina” arrostito
cavolo cappuccio brasato, maionese all'aglio orsino



Tortino al mais con confettura di fichi nostrani e noci
Gelato di pane, mele, uvetta e rosmarino

55 € per persona, bevande escluse
è consigliato prenotare

Ristorante Hotel La Darsena
Via Regina, 3 - loc. Tremezzo
Tel +39 0344 43166 info@ladarsena.it

IL SILURO

Il lago ne è pieno, ha tutti i difetti di questo mondo ma anche una carne eccellente... e allora mangiamocelo!!

Antica Trattoria del Risorgimento

Dal 1 ottobre al 24 novembre 2025

In crocchetta con insalatina



Nel sugo con i maccheroni del Pastificio Agricolo Mancini



E la mia specialità... marinato e arrostito!

55 € Comprensivo di degustazione olio extravergine e sale dolce di Cervia, benvenuto dello chef

Antica Trattoria del Risorgimento
Via Sant'Abbondio, 8 - loc. Mezzegra
Tel +39 0344 41789

AUTUNNO SUL LAGO

Ristorante N26 presso - Hotel BAZZONI

Disponibile da giovedì a domenica in ottobre, altre date su richiesta

Selezione di Amouse Bouche



Carpaccio di faraona agli agrumi, porcini,
terra di castagne e zenzero



Spaghettone al Missoltino e zincarin
come una “cacio e pepe”



Guancia di vitello
al nebbiolo, zucca brasata al ginepro e il suo fondo



Selezione di piccola pasticceria



Bavarese alle castagne, cioccolato fondente
e cuore d'amaro seta

65 € a persona, bevande escluse
è gradita la prenotazione

Hotel BAZZONI
Portici Franco Sampietro, 26 -Tremezzo
Tel. +39 0344 40403

RACCONTI DI LAGO

Ristorante Belle Ile

Dal 4 ottobre al 2 novembre

Trota salmonata affumicata, le sue uova
e agrodolce di verdure



Spaghettone, bagna cauda di missoltino
e pane aromatizzato alle erbe



Lavarello croccante con riduzione di agrumi,
pinoli e uvetta



Strudel di mele con crema profumata alla cannella

50 € menù completo, bevande escluse
è consigliato prenotare

Ristorante BELLE ILE
Via statale, 25 - Griante
Tel. +39 0344 41003

IL BOSCO A PRANZO

Rifugio Boffalora

Domenica 5 ottobre a pranzo

MENU' UNCIA

Antipasto caldo (vaniglia, mortadella di fegato e lenticchie)
oppure

Antipasto freddo (salame, coppa, speck e sottaceti)
polenta uncia

€ 35 per persona compreso 1/4 vino e 1/2 acqua e caffè



MENU' DEL BOSCO

Fungo porcino intero su cuscino di polenta

€ 15/20/25€ secondo quantità compreso 1/4 vino e 1/2 acqua e caffè



MENU' DEL GUSTO

Antipasto caldo (vaniglia, mortadella di fegato e lenticchie)
oppure

Antipasto freddo (salame, coppa, speck e sottaceti)

Polenta e vitello con funghi porcini
oppure

Polenta con cervo
oppure

Polenta e stufato di manzo

40 € per persona compreso 1/4 vino e 1/2 acqua e caffè

Rifugio Boffalora strada montana del Boffalora
tel +39 331 468 6644

MENÙ AUTUNNALE DI LAGO E DI TERRA

Hotel San Giorgio

Venerdì 10, sabato 11 e domenica 12 ottobre 2025 alle ore 20

Tris di Lago:

Lavarello in salsa verde, pigo in carpione, paté di cavedano

o

Fiocco della Valtellina con pera e caprino

+

Ravioli con ripieno di pesce persico al burro e salvia

o

Saccottini con ripieno di brasato, in salsa di ragù bianco di vitello

+

Filetto di lavarello alla mugnaia con contorno di stagione

o

Costine d'agnello al timo e limone con contorno di stagione

+

Torta di pere al caramello con gelato alla vaniglia

50 € bevande escluse
è gradita la prenotazione

Albergo San Giorgio
Via Statale 2576 loc. Tremezzo
(+39) 0344 40415

DALL'ACQUA E DALLA TERRA DI TREMEZZINA

Sala Civica di Ossuccio

Venerdì 10 ottobre 2025 ore 19:30

A cura dell'Associazione Turistica Tremezzina

Aperitivo /antipasto mille gusti a buffet
accompagnato dalle melodie delle fisarmoniche



Risotto al pesce persico pescato nelle nostre acque



Assaggi di formaggi
dalle aziende agricole locali



Dolci
sapori dei dessert preparati dai nostri chef

50 € per persona vino, acqua e caffè inclusi
la prenotazione è **obbligatoria**

Sala Civica di Ossuccio
Via Andrea Castelli, 3, Tremezzina (CO)
whatsapp +393405961772

AUTUNNO NEL GOLFO DI VENERE

Albergo Lenno - Ristorante Giglio

Dal 13 ottobre al 12 dicembre

Flan di Zucca, funghi porcini e spuma al missoltino



Risotto con crema allo “Zincarin”,
salsiccia al “Sorsasso” e cipolla rossa disidratata



Filetto di lavarello marinato alle erbe,
crema di cavolfiore e uova di trota



Pane burro e marmellata

45 € bevande escluse
è consigliato prenotare

Albergo Lenno - Ristorante Giglio Via Lomazzi, 23 -
loc. Lenno
(+39) 0344 57051 info@albergolenno.com

I SAPORI DEL LAGO

Albergo ristorante Lavedo

Sabato 18 e domenica 19 Ottobre

Antipasto di lago

✦

Spaghetti al ragu' di lago

✦

Fritto misto di lago

✦

Sorbetto

50 € per persona vino, acqua e caffè inclusi
è gradita la prenotazione

Albergo ristorante Lavedo
Via Lavedo, 1, 22016 Lenno, Tremezzina CO
tel. +39 0344 55172

TREMEZZINA GASTRONOMICA

Ristorante Del Porto Menaggio

Giovedì 16 venerdì 17 sabato 18 e domenica 19 Ottobre

Ovetto c.b.t con polentina calda e tartufo nero



Risotto zucca e formaggio dell'alpe di Rozzo



Aletta di vitello, del nostro allevamento, c.b.t. con riduzione di nustranél



Il pane di una volta con sorbetto all'uva "mericana" di Volesio

Barbera d'Alba Beni di Batasiolo
SanSi bianco Langhe Beni di Batasiolo

45 € per persona vino, acqua e caffè inclusi
è gradita la prenotazione

Ristorante Del Porto Menaggio
Via IV Novembre, 21, 22017 Menaggio CO
tel +39 333 828 5368

I SAPORI DELLA CASA

Trattoria Rana Tremezzo

Venerdì 24 ottobre alle ore 20

Polenta Uncia

✦

Polenta e coniglio

✦

Crostata o semifreddo

✦

Acqua, $\frac{1}{4}$ di vino, caffè e amaro

40€

la prenotazione è **obbligatoria**

Trattoria Rana
Via Monte Grappa 27 loc. Tremezzo
Tel. +39 0344 40602
chiuso il Giovedì

SCOPRI A TAVOLA “LA VELARCA” CENA PESCE DI LAGO

Villa del Balbianello

Sabato 25 ottobre 2025

Aperitivo di benvenuto con friandises salate e piccole fritture



La trota e l'orto: carpaccio di trota leggermente marinato, spuma agrodolce di barbabietola, yogurt e tapioca croccante



Riso con pesce Persico



Torta Miascia con gelato alla Vaniglia



Vini di Villa Caviciana e selezione vini regionali



Caffè espresso

Iscritti FAI e residenti in Tremezzina 90€ - Intero 110€

Villa del Balbianello, Via Guido Monzino, 1 – Loc. Lenno

Arrivo e partenza solo via lago da Lenno compreso nel prezzo, ritrovo ore 18.45 partenza ore 19. L'evento comprende l'ingresso al giardino storico e visita guidata degli interni.

È necessaria la prenotazione. L'evento avrà luogo solo se verrà raggiunto il numero minimo di 30 partecipanti.

lagodicomo@fondoambiente.it

Tel +39 3427749314

DOVE OGNI PIATTO

celebra le radici, I sapori autentici e la passione di chi trasforma i doni della propria terra.

ROTEO - Musa - Lago di Como

Giovedì 30 ottobre ore 19:30

Patè di lago

patè di pesce di lago in cialda croccante del lago



Tartare di salmerino croccante in pasta di grano saraceno

tartare di salmerino croccante in crosta, le sue uova e le sue guance affumicate, salsa olandese



Tagliatelle ai funghi, burro e missoltino

tagliatelle fatte a mano, funghi, burro e missoltino



Risotto al coniglio arrosto e miele del lario

risotto selezione "san massimo", coniglio arrosto al coccio, il suo estratto, miele del lario



spiedino di luccio, verza al bbq in agrodolce

spiedino di luccio perca e verza in agrodolce, cotto allo yakitori, spuma di patate arrosto, semigrasso



Bianco della grigna

spuma di pane di recupero, latte di capra, miele di castagno e...
lische di pesce!

100 € bevande escluse è consigliato prenotare

MUSA Lago di Como

Via statale, 45 - Sala Comacina

Tel. +39 327 441 8687

AL RUSALL

Hotel Rusall

Venerdì 31 ottobre alle ore 20 e Sabato 1 novembre alle ore 20

Antipasto



Pulenta e cassoeula



Miascia, caffè, digestif



Vin: teroldego del trentin

50 €

è consigliato prenotare

Hotel Ristorante Rusall
Via san Martino - loc. Tremezzo
Tel +39 0344 40408 info@rusallhotel.com

AUTUNNO IN SERRA

Bistrot Villa Carlotta

7, 8 e 9 novembre 2025 alle ore 19

Assaggio di **matuscia** di ponna alla zucca

+

Filettini di cavedano marinato sott'olio con involtino di patate rustì e cavolo nero **cooperativa auxilium**

+

Manfrigole al saraceno con semigrasso azienda agricola zanotta e funghi porcini

o

Tagliolini a mano agli agrumi e pomodorini secchi con burro montato al missoltino e salvia,

+

Millefoglie di filetto di lavarello,
composta di porri caramellati e chips di polenta verdure di stagione **cooperativa auxilium**

o

Bruscitt con polenta

+

Il braschin con crema al braulio

40 € per persona bevande escluse
è gradita la prenotazione

Bistrot Villa Carlotta

Via Statale 5605 22016 Tremezzina CO

+39 3466862227 bistrotvillacarlotta@coop-auxilium.com

“DALLA PASSIONE”

Hotel Lario

Sabato 8 novembre 2025 ore 20:00

Misticanza di indivia riccia
con pinoli tostati al missoltino e lamelle di porcino, dressing
al limone

✦

Cappellacci di stracotto d'asino con vellutata dolce di aglio
cotto nel latte

o

Tagliatelle fatte in casa con funghi porcini del Boffalora

✦

Petto d'anatra al rosa profumata all'arancia, accompagnata da
purè di sedano rapa

✦

Tortino di grano saraceno
con cuore di marmellata ai lamponi, servito con crema al
mascarpone

50 € per persona vino, acqua e caffè inclusi
è gradita la prenotazione

Hotel Lario
Via Statale Regina, 3810, Mezzegra, Tremezzina
+39 0344 43191

LA SERATA DEL BOLLITO

Wine Note da Kita

14, 15 e 16 novembre 2025

Cotechino e lenti



Bollito Misto
con verdure, salse tipiche e mostarda



Dolce della Casa

38 € per persona
è gradita la prenotazione entro il 12 novembre

Wine Note da Kita
via S. Stefano, 1, 22016 Lenno CO
TEL. +39 3661374528 oppure +39 3890027346

DOVE OGNI PIATTO

celebra le radici, I sapori autentici e la passione di chi trasforma i doni della propria terra.

ROTEO - Musa - Lago di Como

Giovedì 20 novembre ore 19:30

Chawanmushi di lavarello affumicato

chawanmushi di lavarello affumicato e le sue uova



Anguilla in salmì con polenta taragna “brüsada”

anguilla alla griglia con glassa al salmì, polenta taragna al fuoco



Raviolo alla carbonara di lago

raviolo alla carbonara di lago, spuma di carbonara di lago



Risotto al pesce persico

risotto al pesce persico, bottarga di lago, estratto di salvia



Trota salmonata in crosta, burro bianco

trota salmonata in crosta, burro bianco, porro, crema di funghi porcini



Bianco della grigna

spuma di pane di recupero, latte di capra, miele di castagno e... lische di pesce!

100 € bevande escluse è consigliato prenotare

MUSA Lago di Como

Via statale, 45 - Sala Comacina

Tel. +39 327 441 8687

SAPORI DI STAGIONE

La Fagurida

Venerdì 21 novembre e Venerdì 28 novembre

Bis di primi

Ravioli di zucca con fonduta di taleggio e polenta uncia.



Salsiccia alla brace con verza stufata e cavolo rosso



Miascia con gelato

40 € per persona vino della casa, e caffè inclusi
è gradita la prenotazione

La Fagurida
Via Rogaro, 17, 22016 Tremezzo CO
Tel. 0344 40676

QUANDO IL LAGO NON BASTA, MARE E MONTI CI CHIAMANO

Ristorante Lago

dal 2 al 7 dicembre 2025

MENÙ DI MARE

Piccola **Tartare di tonno** rosso con stracciatella e
guacamole



Ziti napoletani con moscardini alla Luciana



Ricciola in guazzetto mediterraneo



Dessert della tradizione

MENÙ DI TERRA

Piccola **Tartare di manzo** con stracciatella e tartufo nero



Pappardella con ragù di cervo e porcini



“Il piatto della domenica” Uccelletti scappati con purée



Dessert della tradizione

55 € con calice di Prosecco di benvenuto, acque minerali e caffè inclusi,
vini esclusi
è gradita la prenotazione

Ristorante Lago Lungolago Lomazzi , loc. Lenno

+39 0344 533030 - 3334086531

A CENA CON UNO SGUARDO AL FUTURO

Albergo Lenno e I.I.S.S. “Ezio Vanoni”

Sabato 13 dicembre 2025 ore 20:00

Flan di zucca con fonduta al taleggio e funghi porcini



Risottino con radicchio,
“Zincarin” e salsiccia al Barolo



Petto di faraona al miele e peperoncino,
cime di rapa e patate al forno



Pane, burro e marmellata

50 € per persona vino, acqua e caffè inclusi
è gradita la prenotazione

Albergo Lenno
Via Lomazzi, 23 - loc. Lenno
Tel. +39 0344 57051 info@albergolenno.com



COMUNE DI TREMEZZINA
LAGO DI COMO



Associazione Turistica
Tremezzina

con il patrocinio di



Istituzione Culturale
della Repubblica Italiana

in collaborazione con
I.I.S.S. EZIO VANONI
e con

ALBERGO LENNO
ALBERGO RISTORANTE LAVEDO
ALBERGO SAN GIORGIO
ANTICA TRATTORIA RISORGIMENTO
BISTROT VILLA CARLOTTA
HOTEL LARIO
HOTEL RUSALL
LA DARSENA
LA FAGURIDA
LOCANDA IL GRIFO

OSTERIA "AL VECCHIO BACUCCO"
RIFUGIO BOFFALORA
RISTORANTE BELLE ILE
RISTORANTE DEL PORTO
RISTORANTE LAGO
RISTORANTE N°26
RISTORANTE ROTELO
TRATTORIA RANA
VILLA DEL BALBIANELLO
WINE NOTE DA KITA

attremezzina@gmail.com
Infopoint Tremezzina 0344 40493

Ritornare in Tremezzina, a settembre. Incontro piacevole, luoghi amati, rinnovarsi di amicizie, deliziose pause nelle ville antiche ospitali e discrete. Ultimo desiderio d'estate prima del definitivo rientro in città.

Colori sfumati, natura piena, satura d'umori accumulati nel caldo del luglio e dell'agosto. Natura che desidera appartenerti.

Ritornare in Tremezzina, a settembre. Assidersi alle mense frugali dei contadini, gustare il saporoso salame con l'aglio, distruggersi in un calderone di « polenta uncia ». Ritornare in Tremezzina, a settembre.

Quel vino! Ti lascia la bocca d'uva. Pregusti l'odore del mosto d'ottobre.

Odore di terra, di zolle intrise d'acqua; sensazione di verde, della foglia del castagno all'erba del prato. Profumo di ciclamini, colore di ciclamini.

Da Colonno a Sala, da Ossuccio a Campo. Nitide visioni di lago azzurro dalla punta di Balbianello a Lenno. Quietè nelle ville di Azzano, Tremezzo, Griante e Cadenabbia.

Il senso possessivo del nostro essere nella terra dei ricordi più cari in questa terra lombarda.

Ritornare in Tremezzina, a settembre.

Gian Giuseppe Brenna

Storico presidente dell' Azienda autonoma di soggiorno di Tremezzo,
nonché delegato dell' Accademia Italiana della cucina per la provincia di Como

1920 - 2006

