



- Come raggiungerci
- Come muoversi
- Scoprire Menaggio
- Dove dormire
- Dove e cosa mangiare
- Esplorare il territorio
- Passeggiate
- Il Parco Val Sanagra
- Ville, giardini e musei
- 10 itinerari culturali
- Sport e tempo libero
- Contatto
- Attività Commerciali
- Marathon Trail
- Noleggio bici, barche, :

## Dove e cosa mangiare

[←--- Back](#)



Tutti i ristoranti di Menaggio hanno nel menu qualche piatto tipico o tradizionale, spesso accostando specialità più "ruvide" ad altre raffinate o reinterpretate dai cuochi.

Esistono due cucine locali ben distinte tra loro. La prima, più importante e forse più conosciuta è quella del lago con il suo naturale protagonista, il pesce; la seconda è la cucina delle valli, più arcaica e quasi segreta, incentrata sulla polenta e sul formaggio.

**Nella cucina del lago** come è logico è il pesce che fa da padrone, sia fresco che conservato. Il risotto con i filetti di pesce persico è il "piatto nazionale" del Lario, ma altre specialità conservano la memoria di una gastronomia semplice e popolare, arricchita per la presenza abbondante della risorsa offerta dal lago.

Un'altra specialità famosa e originale, sono i "misultitt", ormai italianizzati in missoltini. Sono gli agoni pescati tra maggio e giugno, essiccati al sole e pressati col sale nelle "missolte" di legno. E ancora: il pesce in carpione, fritto e marinato in acqua e aceto aromatizzata con l'erba "segrigiola", le alborelle fritte, le trote affumicate sott'olio, il lavarello al vino bianco. La località Nobiallo, frazione di Menaggio, era per esempio un paesino che viveva della pesca.

**Nella cucina delle valli** la polenta, la cacciagione e i funghi sono i protagonisti. Piatti poveri e leccornie, sapori semplici e accostamenti inediti, queste sono le credenziali di questa cucina che risente della vicina Svizzera e delle frequenti incursioni (pacifiche e non) delle popolazioni da nord. Piatti talmente tipici e tradizionali da non avere neppure la traduzione in italiano, come la "polenta cuncia", con formaggio, burro e aglio; la "urgjada", orzo perlato cotto sul fuoco e nel fumo del camino; il "mataloch", dolce con frutta secca e canditi, la "miascia", con pane raffermo, burro, latte, uova, zucchero e vino rosso.



L'usanza delle popolari "castagnate" a novembre ci ricorda che il castagno con i suoi frutti, ebbe una parte determinante per l'insediamento umano nelle vallate del Lario e rappresentò una risorsa di vitale importanza per l'economia del passato nelle valli montane.



L'attività pastorale, ci offre ancora oggi formaggi squisiti e genuini, ottenuti trasformando il latte direttamente sugli alpeggi. I pascoli occupano vaste aree situate tra i 900 e i 2000 m di quota e ospitano le vacche da latte che va dagli 80 ai 110 giorni all'anno. Sugli gli alpeggi nella zona di Menaggio: Alpe Nesdale, Alpe Erba, Alpe Logone e Rescancia la produzione di base è data da formaggio semigrasso, magro e burro. A Nesdale avviene anche la produzione di formaggini freschi venduti al minuto.

## RISTORANTI A MENAGGIO



### RISTORANTE LA VERANDA

Via IV Novembre, 77  
tel. 0344 30640

Apertura stagionale