



Antipasti – Starters

Tavolozza di salumi e formaggi (7-2-10) Euro 17,00
Assorted cold cuts with mix cheeses

Code di gambero arrostite, insalata mista, bacon e pane croccante Euro 16,00
con salsa allo yogurt (2-3-7)
Roasted shrimps, mixed salad, bacon and crunchy bread with yogurt sauce

Trota del Lario in carpione leggero con misticanze (1-2-5) Euro 14,00
Marinated trout from our Lake with herbs

Tartare di tonno, colatura di alici e avocado con crema al basilico (5-10-15) Euro 17,00
Tuna tartare, anchovies oil and avocado with basil cream

Insalata di piovra con pomodorini, sedano e olive, insalatina di seppia Euro 16,00
e tonno affumicato (1-5-8-15)
Octopus salad with cherry tomatoes, celery and olives, squid salad and smoked tuna

Primi piatti – First Course

Risotto mantecato agli agrumi e pesce persico dorato (1-2-4-5-7) <i>Creamy Risotto with citrus fruits flavour and perch fish</i>	Euro 15,00
Linguine di Gragnano con aragostella e pomodorini (2-3-15) <i>Whole wheat linguine with langoustine and cherry tomatoes sauce</i>	Euro 26,00
Gnocchi di patate al basilico, crema al pomodoro grigliato e burrata (2-7-15) <i>Basil potato gnocchi with grilled tomato cream and burrata</i>	Euro 15,00
Spaghettoni di Gragnano con frutti di mare e crema di patate (2-3-8) <i>Durum wheat Spaghetti with seafoods and potato cream</i>	Euro 18,00
Ravioloni del pescatore con battuto di pomodori e zucchine (2-3-4-5-7-8-15) <i>Fisherman's ravioli with tomatoes concassè and zucchini</i>	Euro 16,00

Le zuppe – Soups ☞

Minestrone di verdure profumato al basilico (1) <i>Vegetable soup with basil flavour</i>	Euro 12,00
Crema di sedano rapa, burrata e colatura di alici (1-5-7) <i>Celeriac cream, burrata cheese and anchovies oil</i>	Euro 12,00

Secondi di Carne – Meat Main Courses

Costata di manzo alla piastra con patate al forno e verdure grigliate (9) Euro 28,00
Grilled Beef ribeye with roasted potatoes and grilled vegetables

Carrè di agnello con patate al rosmarino e cipollotti (1-15) Euro 25,00
Rack of lamb with rosemary potatoes and spring onions

Galletto alla plancia con patate al rosmarino (1) Euro 16,00
Roasted chicken with rosemary potatoes

Secondi di Pesce – Fish Main Courses

Salmone alla plancia con giardinetto di verdure e salsa al vino bianco (1-5-7-15) Euro 14,00
Grilled salmon with mixed vegetables and white wine sauce

Grigliata mista di pesce di mare (3-5-15) Euro 25,00
Mix grilled fish (Prawns, shrimps, sea bass, swordfish, salmon, cuttlefish) with grilled vegetables

Frittura di calamari e gamberi con zucchine e salsa agrodolce (2-3-7-8-15) Euro 18,00
Fried calamari and shrimps with zucchini with sweet and sour sauce

Le Insalate – The Salads

Insalata caprese (7) Euro 13,00
Caprese salad (tomatoes and buffalo mozzarella)

Verdure alla brace  Euro 8,00
Grilled Vegetables

Insalata mista  Euro 7,00
Mixed salads

I Dolci - Desserts

Tiramisù (2-4-7-10)	Euro 7,00
Tortino al cioccolato e mandorle con gelato alla nocciola (2-4-7-10) <i>Small chocolate and almond cake with hazelnut icecream</i>	Euro 7,00
Crema al limone e mango (2-4-7) <i>Mango and lemon cream</i>	Euro 7,00
Mousse al cioccolato bianco con frutti di bosco e la loro salsa e cialda croccante (2-4-7-10) <i>White chocolate mousse with berries and crispy wafer</i>	Euro 7,00
Mosaico di frutta fresca <i>Freshly sliced fruit</i>	Euro 10,00
Gelati assortiti (2-4-7-10) <i>Assorted ice creams</i>	Euro 7,00

Vini da Dessert al bicchiere – Dessert wines by glass

Passito di Pantelleria	<i>Pellegrino</i>	Euro 6,00
Moscato “Fashion Victim”	<i>Astoria</i>	Euro 5,00

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti. La preghiamo di informarci circa eventuali allergie intolleranze o esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti richiesti.

Please inform your order taker of any special requirements, including any food allergens or intolerance that we should be made aware of when preparing your menu request. If you require further information on the ingredients in our menu or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or alternative choice.