

Antipasti – Starters

Salumi e formaggi misti su tagliere (2-7) <i>Assorted cold cuts with mixed cheeses</i>	Euro 15,00
Prosciutto crudo con Mozzarella di bufala (2-7) <i>Raw ham with buffalo mozzarella</i>	Euro 13,00
Salmerino del Lario in carpione (1-5-2) <i>Marinated local Lake trout</i>	Euro 14,00
Speck d’anatra affumicato, carciofi marinati e scaglie di Parmigiano (7) <i>Smoked duck speck with marinated artichoke and Parmigiano cheese flakes</i>	Euro 15,00
Tonno affumicato con insalata di finocchi e arance (5) <i>Smoked tuna with fennel and orange salad</i>	Euro 16,00

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.

Primi piatti – First Course

Risotto mantecato agli agrumi e pesce persico dorato (1-2-4-5-15) Euro 15,00
Creamy Risotto with citrus fruits flavour and perch fish

Trofie con porri brasati, spigola e pomodori secchi (2-5-15) Euro 14,00
Trofie pasta with braised leeks, sea bass and dried tomatoes

Gnocchi di patate con zucca e gamberi (2-4-7-15) Euro 14,00
Potato gnocchi with shrimps and pumpkin

Tagliatelle di pasta all'uovo con fricassea di porcini (4-15) Euro 15,00
Egg tagliatelle with mushrooms

Ravioli di grano saraceno con fonduta al Casera e verza (2-4-7-15) Euro 13,00
Buckwheat flour ravioli with Casera cheese fondue and cabbage

Zuppe - Soup

Minestrone di verdure di stagione (1) Euro 10,00
Seasonal vegetables soup

Crema di zucca con caprino mantecato e crostini (2-7) Euro 10,00
Pumpkin cream with caprino cheese and bread crisps

Secondi Piatti di pesce – Main fish courses

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

Trancio di salmone alla plancia con piselli e salsa agrodolce (5) Euro 15,00
Grilled salmon with romano beans and sweet and sour sauce

Filetto di spigola alla plancia con patate al forno, pomodorini e olive (1-7) Euro 19,00
Seabass fillet with roasted potatoes, cherry tomatoes and olives

Secondi Piatti di carne – Main meat courses

Costata di Manzo con patate al forno, carciofi e salsa verde (2-7) Euro 23,00
Beef ribeye with roasted potatoes, artichoke and green sauce

Filetto di vitello, polenta arrostita, salsa crema e fricassea di porcini (1-2-7) Euro 23,00
Veal fillet with roasted polenta, creamy sauce and porcini mushrooms

Le Insalate – The Salads

Insalata caprese (7) <i>Caprese salad (tomatoes and buffalo mozzarella)</i>	Euro 13,00
Verdure alla brace <i>V</i> <i>Grilled Vegetables</i>	Euro 8,00
Insalata mista <i>V</i> <i>Mixed salads</i>	Euro 8,00
Insalata verde <i>V</i> <i>Green salads</i>	Euro 8,00
Patatine fritte (15) <i>Fried potatoes</i>	Euro 7,00

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.

I Dolci – Desserts

Tiramisù (2-4-7-15)	Euro 6,00
Panna cotta al caffè e crumble (2-4-7-10-15) <i>Coffee pannacotta with crumble</i>	Euro 6,00
Tortino alle mandorle e cioccolato con gelato alla vaniglia (2-4-7-15) <i>Small almond and chocolate pie with vanilla ice cream</i>	Euro 6,00
Ananas arrostito alle spezie con gelato al fiordilatte (7) <i>Spicy roasted pineapple with fior di latte ice cream</i>	Euro 6,00
Gelati – ice creams (4-7-10)	Euro 6,00

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.



Vini da Dessert al bicchiere* – *Dessert wines by glass*

Passito di Pantelleria	Pellegrino	Euro 6,00
Moscato “Fashion Victim”	Astoria	Euro 6,00
Recioto di Soave “DOCG”	Soave	Euro 6,00
Porto rosso	Sandeman	Euro 6,00

**Tutti i calici sono accompagnati con cantucci*

All the glasses are served with cantucci biscuits