HOTEL ASNIGO
CERNOBBIO
RISTORANTE VILLA ASNIGO

Antipasti – Starters

Uovo CBT a 64° C su crema di piselli
e crumble di Parmigiano Reggiano *(2-4-7-11-12)* 𝒱

Low-temperature cooked egg with peas cream and Parmigiano Reggiano crumble

Euro 16,00

Il nostro tagliere di salumi e formaggi *(7-14)*

Platter of cold cuts and cheeses

Euro 18,00

Trota marinata con mousse di formaggio
ravanelli e coulis di lamponi *(5-7-15)*

Marinated trout with cheese mousse, radishes and raspberries coulis

Euro 18,00

Vitello tonnato in stile Asnigo *(4-9-14-15)*

Asnigo Style "Vitello tonnato"

Euro 17,00

Primi Piatti – First Courses

Riso Carnaroli mantecato al Parmigiano Reggiano
con filetti di pesce persico con gel al limone *(1-5-7-15)*

Creamy risotto with Parmigiano Reggiano, perch fish fillets and lemon gel

Euro 20,00

Ravioli fatti in casa ripieni di manzo
su letto di fonduta di formaggio stagionato
e gocce di ristretto di carne e zafferano *(1-2-4-7-10-11-12-13-14-15)*

Homemade Ravioli filled with stewed beef with seasoned cheese fondue and saffron

Euro 22,00

Lasagnetta bianca fatta in casa con spinaci *(2-7-13-15)* $\mathcal{V}$

Spinach white homemade lasagna

Euro 20,00

Pasta Vesuvio artigianale IGP di Gragnano
con pomodoro e stracciatella di Bufala *(2-7-13)*

Vesuvio Gragnano Pasta with tomato sauce and Bufala

Euro 18 ,00

Zuppe – Soup

Vellutata di stagione con crostini di pane *(1-2-6-10-11-13-14)* $\mathcal{V}$

Seasonal vegetable cream with bread croutons

Euro 15,00

Secondi Piatti - Main Courses

Filetto di manzo sous vide con polenta taragna,
barbabietole saltate al burro e jus di carne *(7-15)*
Beef fillet sous vide with polenta taragna, buttered beets and meat jus

Euro 28,00

Carrè di agnello su letto di spinacini novelli e patate arrosto *(15)*

Rack of lamb with baby spinach and roasted potatoes

Euro 24,00

Tentacoli di polpo alla griglia su morbido di zucchine, menta
e pomodorini datterini confit *(1-8-15)*

Grilled octopus tentacles with soft courgettes, mint and tomato confit

Euro 26,00

Crema di polenta taragna valtellinese
con arcobaleno di verdure baby *(7)* $\mathcal{V}$

Creamy Polenta taragna from Valtellina with baby-vegetables

Euro 22,00

Le Insalate – The Salads

Caprese di pomodorini e burrata di bufala *(7)* $\mathcal{V}$

Caprese salad (tomatoes and buffalo mozzarella)

Euro 12,00

Verdure grigliate di stagione $\mathcal{V}$

Grilled Vegetables

Euro 10,00

Insalata mista $\mathcal{V}$

Mixed salads

Euro 9,00

Insalata verde $\mathcal{V}$

Green salads

Euro 8,00

Patatine fritte o patate al forno *(15)* $\mathcal{V}$

Fried or roasted potatoes

Euro 6,00

I Dolci – Desserts

Tortino al cioccolato fondente dal cuore morbido e gelato vaniglia *(2-4-7-15)*
Chocolate souffle' with warm soft heart

Euro 8,00

Il nostro Tiramisù *(2-4-7-10-11-15)*

Euro 8,00

Panna cotta al latte di mandorla con crumble di pinoli
e pistacchio e coulis di arancia *(10-15)* $\mathcal{V}$
Almond milk panna cotta with pine nuts and pistachio crumble and orange coulis

Euro 8,00

Selezione di formaggi vaccini e caprini
con confetture di nostra produzione *(7-10+-+)*
Goat and milk cheese selection with homemade jams

Euro 12,00

Gelati *(2-4-7-10-13-15)*
Ice creams

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 our staff of any special requirements, including any food allergens or intolerance that we should be made aware of when peparing 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 altyernative choice.