



Menù a la carte





Antipasti - Appetizer

Variazione di pesce del nostro lago*
*Mix appetizer of local lake fish**
€ 18,00

Crudo di tonno rosso con zuppetta di pomodoro
Tuna tartare with tomato soup
€ 20,00

Polpo croccante su zucchine, pomodorini e olive
Crunchy octopus with zucchini, tomatoes and olives
€ 20,00

Baccalà mantecato all' olio d'oliva
Codfish creamed with olive oil
€ 18,00

Tartare di manzo con Burrata, nocciole e tartufo nero
Beef tartare with Burrata cheese, nuts and black truffle
€ 18,00

Tartare di trota su mosaico di frutta e verdura, Burrata e vela di polenta
Trout tartare with mosaico of fruits and vegetables, Burrata and polenta
€ 18,00

Primi Piatti - Starter

Gazpacho con acciughe e fiocchi di Caprino
Gazpacho with anchovy and Caprino cheese
€ 18,00

Gnocchi di ricotta con ragù di mare
Gnocchi of ricotta cheese with seafood sauce
€ 20,00

Ravioli ripieni agli arrosti con salsa ai Porcini
Homemade ravioli filled with meat and mushroom sauce
€ 20,00

Zuppetta di Cavatelli fatta in casa ai molluschi
Homemade Cavatelli soup with shellfish
€ 18,00

Spaghetti di Gragnano con pomodorini, Missultino e olive Taggiasche
Spaghetti of Gragnano, cherry tomatoes, dry salt lake fish and Taggiasche olives
€ 18,00

Risotto al basilico con ragù di lago
Risotto with basil and lake fish
€ 20,00

min. 2 persone | minimum for 2 person



Secondi Piatti - Main Courses

Filetto di Lucio Perca alla Mediterranea
Fillet of Lucio Perca Mediterranean style
€ 22,00

Calamari alla griglia su specchio di zucchini
Grilled squid on mirror of zucchini
€ 22,00

Gamberoni al Pernod su crema di peperoni
Prawns with Pernod on pepper cream
€ 25,00

Tagliata di Secreto Iberico con patate e cipolle speziate
Secreto Iberico sliced steak, potatoes and onions
€ 25,00

Carrè di Agnello in crosta di senape e caviale di melanzane alla menta
Carrè of Lamb crust with mustard and caviar of eggplants with mint
€ 25,00

Costoletta di vitello con pommes gratin
Veal chop Milanese style with pommes gratin
€ 25,00

Dessert

Mezza sfera di cioccolato fondente con mousse alla pesca bianca, frutta fresca e Marshmallow mango
Half sphere of dark chocolate with peach mousse, fresh fruits and mango Marshmallow
€ 10,00

La cassetina del fruttivendolo
The box of the fruitseller
€ 10,00

Semifreddo alla menta, cioco flexi con spugna al gianduia e la meringa francese
Mint semifreddo with choco flexi, gianduia sponge and french meringa
€ 10,00

"Il cohiba" Sigaro semifreddo al Rum, zucchero roccia e crema al cioccolato fondente
"Il cohiba" semifreddo Cigar of Rum with rocks of sugar and dark chocolate cream
€ 10,00

Torta di carote, il nostro gelato alla vaniglia, carote candite e granita al Campari
Carrots pie, homemade vanilla ice cream, candy carrots and Campari granite
€ 10,00

Tortino al cioccolato, il nostro gelato alla vaniglia e salsa allo Zafferano
Hot chocolate cake, homemade vanilla ice cream and Saffron sauce
€ 10,00

Degustazione di formaggi misti con miele e marmellata
Selection of local cheese with honey and jam
€ 12,00

Gelato e sorbetti artigianali
Homemade ice cream and sorbets
€ 6,00