



Menù a la carte





Antipasti - Appetizer

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

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

Capasante scottate con zucca e tartufo nero
Scallop with pumpkin and fresh black truffle
€ 20,00

Primi Piatti - Starter

Gnocchi di patate con Trota salmonata e bottarga di Lavarello
Potato gnocchi with salmon Trout and Lavarello bottarga
€ 18,00

Ravioli ripieni agli arrostiti 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

Gamberoni al vapore su crema di Ceci e pomodorini canditi
Prawns with chickpea cream and candied tomatoes
€ 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 alla Milanese con patate gratinate
Veal chop Milanese style with potatoes au gratin
€ 25,00

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

Dessert

Mousse al formaggio Brie accompagnata da composta di fichi e miele d'Acacia di Bellagio
Brie mousse with fig marmalade and local Acacia honey
€ 10,00

"L'ape Maia": Torta Paradiso tiepida su cremoso al cioccolato bianco con gelato fior di latte e polline
"L'ape Maia": Paradise cake on white chocolate creamy with fior di latte ice cream and pollen
€ 10,00

Il bosco di Castagni:
Mousse alla Castagna, spugna al Pistacchio, Sablé Breton e salsa al cioccolato fondente
*Chestnut wood:
Chestnut mousse, Pistacchio sponge, Sablé Breton and dark chocolate sauce*
€ 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

"L'esplosione di Cassiopea" Torta Sacher e mousse allo Yuzu con cuore al lampone per 2 persone
"L'esplosione di Cassiopea" Torta Sacher and Yuzu mousse with raspberry heart for 2 person
€ 20,00

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

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