

ANTIPASTI

Variazione di pesce di lago

Mix appetizer of local lake fish

€ 19,00

Polpo in crosta con pomodorini aromatizzato alle olive Taggiasche

Octopus in crust with cherry tomatoes and Taggiasche olives

€ 18,00

Spiedino di salsiccia e trota bianca affumicata con zuppetta di Cicerchie

Skewer of sausage and smoked lake trout on grass peas soup

€ 19,00

Sfera di carpaccio di manzo ripieno di carciofi e formaggio Caprino

Sphere of beef carpaccio filled with artichokes and Caprino cheese

€ 18,00

Tortino di verdure con uovo in tegamino e tartufo

Vegetables pie with tegamino's egg and fresh truffle

€ 19,00

PRIMI PIATTI

Risotto con crema di piselli e gamberi (min. 2 persone)

Risotto with peas cream and prawns (min. 2 person)

€ 19,00

Cappelletti aperti aromatizzati alla birra con guanciaie, favette e scaglie di ricotta affumicata

Homemade cappelletti beer flavored with bacon, broad beans and smoked ricotta cheese

€ 18,00

Ravioli ripieni di patate viola e formaggio Latteria di Bellagio aromatizzati al burro Timo

Homemade ravioli filled with purple potatoes and Latteria Bellagio cheese flavored with Tyme butter

€ 18,00

Spaghetti alla cacio e pepe con anguilla affumicata

Spaghetti cacio e pepe with smoked lake eel

€ 19,00

Tortelli ripieni di faraona stufata con crema all'uovo

Homemade tortelli filled with guinea fowl and egg cream

€ 19,00

Tutti i nostri primi piatti di pasta sono realizzati in casa/All our pasta dishes are homemade

SECONDI PIATTI

Riso e Persico con la nostra tipica salsa al Curry

Rice with lake Perch and our typical Curry sauce

€ 24,00

Quaglia ripiena con patate arrosto e verdure di stagione

Filled quail with baked potatoes and seasonal vegetables

€ 28,00

Costolette d'agnello farcite con asparagi in crosta di pane verde

Lamb ribs filled with asparagus and breaded with green bread

€ 28,00

Lavarello farcito in veli di bietoline con verdure di stagione

Lavarello lake fish filled with beets and seasonal vegetables

€ 26,00

Pescato del giorno

Fish of the day

€ 28,00

DESSERT

Il nostro Tiramisù

Our Tiramisù

€ 10,00

Gelato- Sorbetti di nostra produzione

Homemade Ice cream

€ 9,00

Croccantino con fragole e gelato fiordilatte

Caramel crunchy nougat with strawberries and ice cream

€ 11,00

Tortino al cioccolato bianco con gelato alla vaniglia

White chocolate cake with vanilla icecream

€ 11,00

Semifreddo al caffè con crema allo zabaione

Coffee parfait with Zabaione cream

€ 10,00

Selezione di formaggi nostrani con marmellate

3 pezzi € 8,00

6 pezzi € 15,00

