

IL VIANDANTE PROPONE

THE WAYFARER RECOMMENDS
DES WANDERERS EMPFEHLUNG

MENU DEGUSTAZIONE 3 PORTATE € 38.00

TASTING MENU 3 COURSES € 38.00

DEGUSTATIONS-MENÜ 3 GÄNGE € 38.00

ANTIPASTI

STARTERS - VORSPEISEN

Euro 17.50 Girotondo di antipasti di montagna
Mixed plate of mountain Appetizers
Gemischte Vorspeisenplatte aus den Bergen (Trockenfleisch)

PASTA FATTA IN CASA

HOMEMADE PASTA - HAUSGEMACHTE PASTA

Euro 16.50 Gnocchi di pane della nonna con burro salvia e formaggio
Home made grandmother's bred-gnocchi with butter sage and cheese
Hausgemachte Brot-Gnocchi mit Salbeibutter und Bergkäse

PIATTO DI PORTATA

MAIN COURSE - HAUPTGANG

Euro 19.50 Spiedone di manzo alla Zingara con Pancetta e patate
Big skewer of Beef "gypsy style" with bacon & pat.
Zigeunerspieß vom Rind mit Speckstreifen und Kartoffeln

Coperto compreso - Coperto included – Coperto inklusive

Ricordiamo che tutte le nostre materie prime e/o il pesce proveniente dal nostro Lago potrebbero in determinati periodi dell'anno essere conservati sotto freddo intenso (-18C°) a conseguenza della diversa pescabilità stagionale e/o disponibilità lacustre.

IL PESCATORE PROPONE

THE FISHERMAN RECOMMENDS
DES FISCHERS EMPFEHLUNG

MENU DEGUSTAZIONE 3 PORTATE € 38.00

TASTING MENU 3 COURSES € 38.00

DEGUSTATIONS-MENÜ 3 GÄNGE € 38.00

ANTIPASTI

STARTERS - VORSPEISEN

Euro 17.50 **Girotondo di antipasti di pesce**
Mixed plate of lake fish Appetizers
Gemischte Vorspeisenplatte aus dem Comer See (Fisch)

PASTA AL PESCE DI LAGO

PASTA WITH LAKE FISH - MIT SEEFISCH

Euro 16.50 **Delizie del pescatore in ragù di Storione maggiorana e nocciole**
Filled gnocchi with sturgeon ragout, marjoram and hazelnuts
Gefüllte Gnocchi mit Stör-Ragout, Majoran und Haselnüssen

PIATTO DI PORTATA

MAIN COURSE-HAUPTGANG

Euro 19.50 **Filettini di lavarello caldo e freddo con spinacini e
maionese al lime e menta**
Whitefish of Lake Como with spinach, lime mayonnaise
Felchen-Filet vom Comer See mit Spinat und Limetten Mayonnaise

Coperto compreso - Coperto included – Coperto inklusive

Ricordiamo che tutte le nostre materie prime e/o il pesce proveniente dal nostro Lago potrebbero in determinati periodi dell'anno essere conservati sotto freddo intenso (-18C°) a conseguenza della diversa pescabilità stagionale e/o disponibilità lacustre.

ANTIPASTI

STARTERS-VORSPEISEN

- Euro 12.50 Burrata tricolore con ciliegini e l'estratto al basilico**
Burrata with cherrytomatoes and basil sauce
Burrata mit Kirschtomaten und Basilikum Sauce
- Euro 15.50 Carpaccio di cervo aromatico velato alla fonduta**
Deer carpaccio with cheese fondue
Hirsch-Carpaccio mit Käse Fondue
- Euro 13.50 Missoltino grigliato e matuffi di polenta**
Dried Shad fish with polenta (corn meal mush)
Maifisch in Salz mariniert mit gebratener Polenta
- Euro 11.50 Carpione del Lario con Machet di patate profumate alla scorza di agrumi**
Mixed marinated lake fish with potatoes at orange flavour
Marinierte Seeforelle mit Kartoffeln an Orangenaroma
- Euro 13.50 Pate di pesce del Lago, pere e salsa al caviale**
Mousse of Whitefish with Pears and caviar sauce
Felchenfilet-Mousse mit Birnen und Kaviar Sauce

L'ANGOLO VALTELLINESE

FROM VALTELLINA VALLEY-AUS DEM VELTLIN

- Euro 13.50 Tagliere Cavallino con salumi misti e verdure**
Plate with mixed assorted cold cuts (salami)
Cavallino-Teller mit gemischtem Trockenfleisch und eingelegtem Gemüse
- Euro 10.50 Piatto di formaggi locali misti**
Mixed plate of local cheese
Gemischte Teller mit regionalem Käse

Coperto compreso - Coperto included – Coperto inklusive

Ricordiamo che tutte le nostre materie prime e/o il pesce proveniente dal nostro Lago potrebbero in determinati periodi dell'anno essere conservati sotto freddo intenso (-18C°) a conseguenza della diversa pescabilità stagionale e/o disponibilità lacustre.

PASTA

HOME-MADE NOODLES-HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

- Euro 17.50** **Ravioloni di Coregone in crema di mandorle e nocciole tostate**
Ravioli filled with whitefish, almond cream with toasted hazelnuts
Mit Felchen gefüllte Ravioli an Mandeln und Haselnuss Sauce
- Euro 17.50** **Tagliatelle di castagne in vellutata di verze e Agone del Lago**
Chestnuts noodles with savoy cabbage and schad fish sauce
Kastanien Tagliatelle mit Wirsingkohl und Maifisch Sauce
- Euro 19.50** **Risottino Carnaroli, grana 18 mesi, e filetti di persico**
Perch of Lake on butter & sage with parmesan risotto typical plate
Eglifilet an Salbeibutter und Salbei auf Parmesan-Risotto
- Euro 17.50** **Spaghetti selezione Rummo con fondo al Coregone e bottarga di lago**
Spaghetti selection with Lavaret and Bottarga (dried fisheggs)
Selection Spaghetti mit Felchen und Bottarga (getr. Fischeier)

L'ANGOLO VALTELLINESE

FROM VALTELLINA VALLEY-AUS DEM VELTLIN

- Euro 15.50** **Pizzoccheri Valtellinesi di saraceno al burro aromatico**
Pizzoccheri from Valtellina with mountain cheese & aromatic butter
Veltliner Pizzoccheri mit Bergkäse an Salbeibutter

Coperto compreso - Coperto included – Coperto inklusive

Ricordiamo che tutte le nostre materie prime e/o il pesce proveniente dal nostro Lago potrebbero in determinati periodi dell'anno essere conservati sotto freddo intenso (-18C°) a conseguenza della diversa pescabilità stagionale e/o disponibilità lacustre.

SPECIALITÀ DELLA CASA

SPECIAL FROM HOME-SPEZIALITÄTEN VOM HAUSE

- Euro 19.50** **Lavarello in piastra con verdure baby saltate al sesamo**
Whitefish boned with vegetables and sesame
Felchen Filets mit Sesamgemüse
- Euro 19.50** **Fritto del Lario con maionese acidula al pomodoro e basilico**
Mixed plate with fried lake-fish
Gemischter frittierter Fisch vom Comer See
- Euro 26.50** **Trancio di storione e spuma di patate dolci e cipolle al sifone e caviale**
Slice of sturgeon with potatoes-onions mousse & caviar
Tranche vom Stör mit Zwiebel-Kartoffelmousse & Caviar
- Euro 19.50** **Spiedino scomposto di pesce di lago con porri stufati**
Open Skewer of Lake fish filets with stews leeks
Seefischfilet-Spiess mit gedämpftem Lauch
- Euro 26.50** **Filetto di manzo in ristretto al nebbiolo con fonduta al taleggio e lame al tartufo**
Beef-filet with Nebbiolo sauce hot Taleggio cheese and sliced black truffel
Rinds-Filet an Nebbiolo Sauce und Taleggio Fondue mit schwarzem Trüffel

CONTORNI

GARNISHING-BEILAGEN

- | | | | |
|------------------|---|------------------|---|
| Euro 4.80 | Patate al rosmarino
Rosemary potatoes
Rosmarinkartoffeln | Euro 4.80 | Patate bollite
Boiled potatoes
Salzkartoffeln |
| Euro 4.80 | Verdure al burro
Vegetables with butter
Buttergemüse | Euro 4.80 | Insalatina di stagione
Small mixed salad
Kleiner Saisonsalat |

Coperto compreso - Coperto included – Coperto inklusive

Ricordiamo che tutte le nostre materie prime e/o il pesce proveniente dal nostro Lago potrebbero in determinati periodi dell'anno essere conservati sotto freddo intenso (-18C°) a conseguenza della diversa pescabilità stagionale e/o disponibilità lacustre.

DESSERT

FATTI IN CASA-HOMEMADE-HAUSGEMACHT

- Euro 7.50 Tiramisù della Zia**
Aunt's Tiramisù
Tiramisù
- Euro 7.50 Cremoso al cioccolato e crumble al biscotto**
Double chocolate cream with crispy biscuits
Gemischte Schokoladencreme mit hausgemachtem Keks
- Euro 8.50 Strudel di mele con gelato e panna montata**
Chief's apple strudel with ice-cream and whipped cream
Apfelstrudel nach Art des Chefs mit Eiscreme und Schlagsahne
- Euro 5.50 Degustazione sorbetti della casa**
Tasting plate of Home sorbet
Variation Hausgemachten Sorbets
- Euro 4.50 Coppa mista di gelato (3 palline) con panna montata**
Mixed ice-cream (3 scoops) with whipped-cream
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Schlagsahne
- Euro 5.50 Coppa Amarena (fior di latte, amarene, panna montata)**
Ice-cup with milk ice-cream and cherries with whipped-cream
Eisbecher mit Vanilleeis, Amarenakirschen und Schlagsahne
- Euro 5.50 Coppa Amaretti (crema, f.latte, ciocc, amaretti, panna m.)**
Amaretti Cup (vanille ciocc, amaretti, whipped-cream)
Amaretti Eisbecher (Vanille, Schok., Amaretti, Schlagsahne)

L'ANGOLO VALTELLINESE

- Euro 10.50 Piatto di formaggi locali misti**
Mixed plate of local cheese
Gemischte Käseplatte aus der Region

Coperto compreso - Coperto included – Coperto inklusive

Ricordiamo che tutte le nostre materie prime e/o il pesce proveniente dal nostro Lago potrebbero in determinati periodi dell'anno essere conservati sotto freddo intenso (-18C°) a conseguenza della diversa pescabilità stagionale e/o disponibilità lacustre.

INFO : SOSTANZE ALLERGENICHE

Si informano i Sigg. Clienti che alcune delle materie prime comunemente utilizzate in cucina rientrano tra le sostanze allergeniche indicate dalle Direttive 2003/89/CE e 2006/142/CE:

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; **Crostacei** e prodotti a base di crostacei; **Uova e prodotti a base di uova** sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari; **Pesce e prodotti a base di pesce**, sono incluse tutte le specie di pesce; **Arachidi e prodotti a base di arachidi**; **Soia e prodotti a base di soia**; **Latte e prodotti a base di latte** (compreso il lattosio), sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato; **Frutta secca in guscio** cioè mandorle, nocciole, noci e prodotti derivati; **Sedano e prodotti a base di sedano**; **Senape e prodotti a base di senape**; **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**; **Anidride solforosa e solfiti**; **Molluschi e prodotti derivati**; **Lupini e prodotti derivati**”.

INFO: CONSERVAZIONE ALIMENTI

Ricordiamo che tutte le nostre materie prime e/o il pesce proveniente dal nostro Lago potrebbero in determinati periodi dell'anno essere conservati sotto freddo intenso (-18C°) a conseguenza della diversa pescabilità stagionale e/o disponibilità lacustre. Inoltre garantiamo controlli scrupolosi e adeguati a normativa HAACCP sulla consegna e scelta dei nostri prodotti quotidianamente consegnati dai nostri fornitori di fiducia.

Gericht	Gluten	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milchprodukt	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Weichtiere
ossobuco	x								x					
spezzatino	x								x					
polenta														
panini	x							x			x			
bratwurst							x			x				
cervelat										x				
brasato	x								x					
affettati														
gnocchi di pane	x													
tiramisu	x		x				x							
pannacotta	x						x							
strudel di mele	x		x		x		x							
vermicelli	x		x		x		x	x						
vini													x	
poul pork	x				x		x	x	x	x				
pizzoccheri	x						x							
penni e milazzo	x						x						x	
men u pesce	x	x	x	x					x					
men u carne	x						x			x				
fondue	x						x						x	
schweinkotelette														
zuppa orzo	x								x				x	
zuppa gulasch	x				x				x	x			x	
torta noci	x		x				x	x						
torta engadinese	x		x				x	x						

La Direzione
Ristorante LA VERANDA DEI PESCATORI

Vi augura un buon soggiorno a Varenna e...

... Buon Appetito