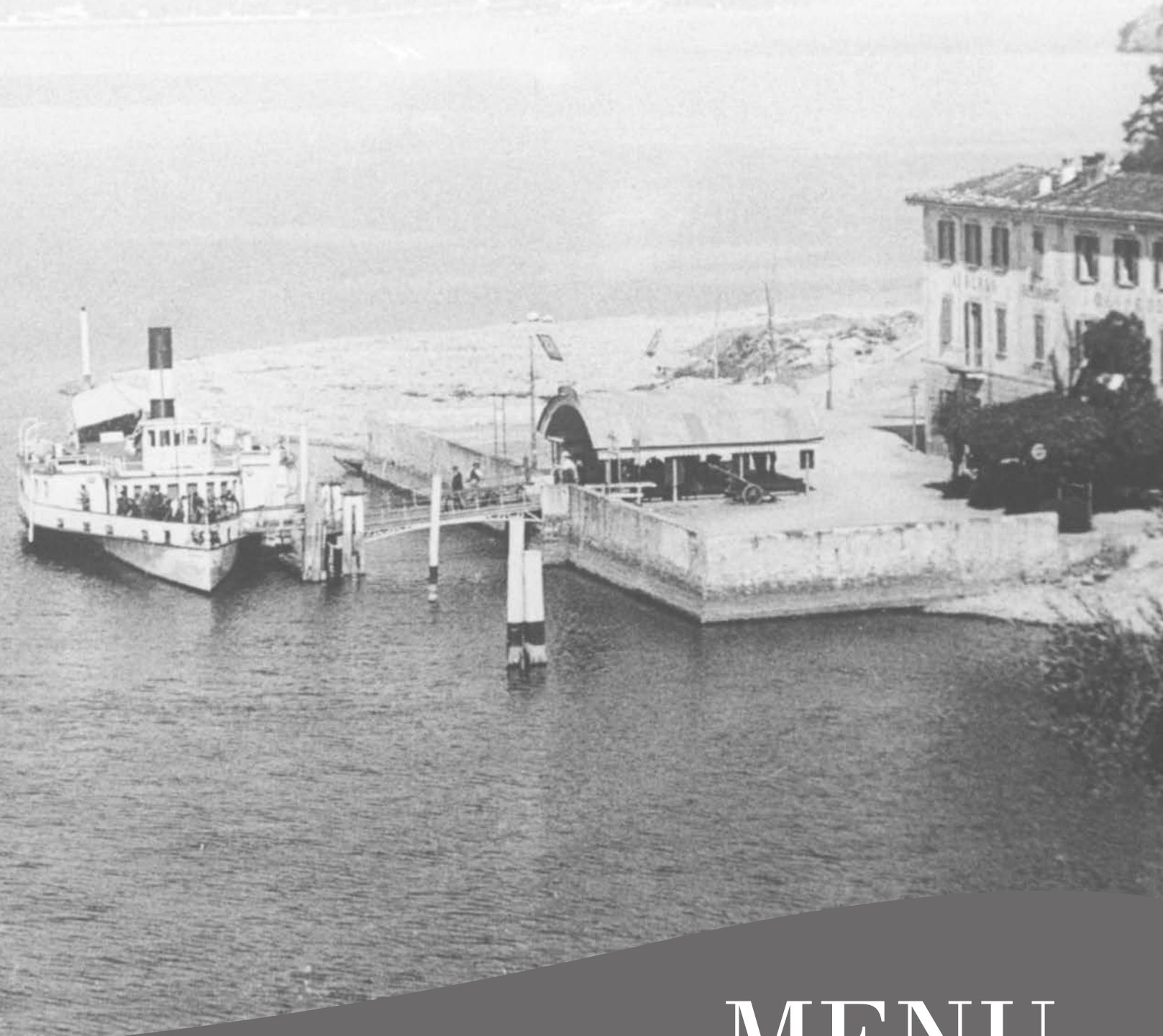




# RISTORANTE LA VERANDA DEI PESCATORI



# MENU

# IL VIANDANTE PROPONE

THE WAYFARER RECOMMENDS  
DES WANDERERS EMPFEHLUNG

**MENU DEGUSTAZIONE 3 PORTATE € 43.00**

**TASTING MENU 3 COURSES € 43.00**

**DEGUSTATIONS-MENÜ 3 GÄNGE € 43.00**

## ANTIPASTI

STARTERS - VORSPEISEN

**Euro 19.00 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 18.00 Gnocchi di pane della nonna con burro salvia e formaggio**  
Home made grandmother's bred-gnocchi with butter sage and cheese  
Hausgemachte Brot-Gnocchi an Salbeibutter und Bergkäse

## PIATTO DI PORTATA

MAIN COURSE - HAUPTGANG

**Euro 22.00 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 TARTUFARO PROPONE

THE TRUFFLEMAN RECOMMENDS  
DER TRÜFFELMANN'S EMPFEHLUNG

**MENU DEGUSTAZIONE 3 PORTATE € 58.00**

**TASTING MENU 3 COURSES € 58.00**

**DEGUSTATIONS-MENÜ 3 GÄNGE € 58.00**

## ANTIPASTO

STARTER - VORSPEISE

**Euro 26.00**    **Carpaccio di manzo con fonduta al formaggio e tartufo nero**  
Beef carpaccio with cheese fondue and black truffle  
Rinds-Carpaccio mit Käse Fondue und Schwarz Trüffel

## PER ACCOMPAGNARE...

TO FEEL GOOD... - ZUM GENIEßEN...

**Euro 16.00**    **Uova all'occhio di bue su letto di formaggio con tartufo nero**  
Fried eggs with cheese and black truffle  
Spiegelei mit Käse und Schwarze Trüffel

## PASTA FATTA IN CASA

HOMEMADE PASTA - HAUSGEMACHTE PASTA

**Euro 26.00**    **Tagliolini con tartufo nero**  
Tagliolini with black truffle  
Tagliolini mit Schwarze Trüffel

**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 € 48.00**

**TASTING MENU 3 COURSES € 48.00**

**DEGUSTATIONS-MENÜ 3 GÄNGE € 48.00**

## ANTIPASTI

STARTERS - VORSPEISEN

**Euro 19.00**     **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 18.00**     **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 22.00**     **Filettini di lavarello caldo e freddo con spinacini e  
maionese al lime e menta**  
Whitefish of Lake Como with spinach, lime mayonnaise  
Felchen-Filets 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 14.00**    **Burrata tricolore con ciliegini e l'estratto al basilico**  
Burrata with cherrytomatoes and basil sauce  
Burrata mit Kirschtomaten und Basilikum Sauce
- Euro 17.00**    **Carpaccio di manzo aromatico velato alla fonduta**  
Beef carpaccio with cheese fondue  
Rinds-Carpaccio mit Käse Fondue
- Euro 16.00**    **Missoltino grigliato e matuffi di polenta**  
Dried Shad fish with polenta (corn meal mush)  
Maifisch in Salz mariniert mit gebratener Polenta
- Euro 13.00**    **Carpione del Lario con Machet di patate profumate alla scorza di agrumi**  
Mixed marinated lake fish with potatoes at orange flavour  
Marinierte Seefisch mit Kartoffeln an Orangenaroma
- Euro 15.00**    **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 15.00**    **Tagliere con salumi misti e verdure**  
Plate with mixed assorted cold cuts (salami)  
Teller mit gemischtem Trockenfleisch und eingelegtem Gemüse
- Euro 15.00**    **Piatto di formaggi locali misti**  
Mixed plate of local cheese  
Gemischte Teller mit regionalem Käsen

**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 19.00**    **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 19.00**    **Tagliatelle in vellutata di verze e missoltino del lago**  
Homemade noodles with savoy cabbage and schad fish sauce  
Hausgemachte Tagliatelle mit Wirsingkohl und Maifisch Sauce
- Euro 22.00**    **Risottino Carnaroli, grana 18 mesi, e filetti di persico**  
Perch of Lake on butter & sage with parmesan risotto typical plate  
Eglifilet an Salbeibutter auf Parmesan-Risotto
- Euro 19.00**    **Spaghetti selezione "Felicetti"**  
**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 17.00**    **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 22.00 Lavarello in piastra con verdure saltate al sesamo**  
Whitefish boned with vegetables and sesame  
Felchen Filets mit Sesamgemüse
- Euro 22.00 Fritto del Lario con maionese acidula al pomodoro e basilico**  
Mixed plate with fried lake-fish  
Gemischter frittierter Fisch vom Comer See
- Euro 29.00 Trancio di storione e spuma di patate dolci al sifone e caviale**  
Slice of sturgeon with potatoes-onions mousse & caviar  
Tranche vom Stör mit Zwiebel-Kartoffelmousse & Kaviar
- Euro 22.00 Spiedino scomposto di pesce di lago con porri stufati**  
Open Skewer of Lake fish filets with stews leeks  
Seefischfilet-Spiess mit gedämpftem Lauch
- Euro 29.00 Filetto di manzo in ristretto al nebbiolo con fonduta al taleggio**  
Beef-filet with Nebbiolo sauce hot Taleggio cheese  
Rinds-Filet an Nebbiolo Sauce und Taleggio Fondue

## CONTORNI

GARNISHING - BEILAGEN

- |   |   |
|---|---|
| <b>Euro 5.50 Patate al rosmarino</b><br>Rosemary potatoes<br>Rosmarinkartoffeln | <b>Euro 5.50 Patate bollite</b><br>Boiled potatoes<br>Salzkartoffeln                |
| <b>Euro 5.50 Verdure al burro</b><br>Vegetables with butter<br>Buttergemüse     | <b>Euro 5.50 Insalatina di stagione</b><br>Small mixed salad<br>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 9.00 Tiramisù della Zia**  
Aunt's Tiramisù - Tiramisù
- Euro 9.00 Cremoso al cioccolato e crumble al biscotto**  
Double chocolate cream with crispy biscuits  
Gemischte Schokoladencreme mit hausgemachtem Keks
- Euro 11.00 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 8.00 Degustazione sorbetti della casa**  
Tasting plate of Home sorbet - Variation von Hausgemachten Sorbets
- Euro 11.00 Carpaccio di mango flambato al rum con gelato**  
Mango carpaccio with rum and icecream  
Mango-carpaccio mit Rum und Eis
- Euro 11.00 Carpaccio di ananas flambato al pernod con gelato**  
Pineapple carpaccio with pernod and icecream  
Ananas-carpaccio mit Pernod und Eis
- Euro 7.00 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 7.00 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 15.00 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.



# L'ANGOLO DEL PICCOLO APPETITO

CORNER'S SMALL APPETIZE

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

## *KIDS MENUE*

- Euro 11.00**     **Tagliatelle al pesto**  
Noodles with home-made pesto sauce  
Tagliatelle mit hausgemachter Pestosauce
- Euro 9.00**     **Spaghetti al pomodoro dello Chef**  
Spaghetti with tomato sauce  
Spaghetti mit Tomatensauce
- Euro 10.00**     **Spaghetti Carbonara**  
Spaghetti Carbonara (bacon & eggs)  
Spaghetti Carbonara
- Euro 10.00**     **Spaghetti alla Bolognese**  
Spaghetti with Bolognese sauce  
Spaghetti mit Bolognesesauce
- Euro 9.00**     **Alette di pollo alla griglia con tris di salse**  
Chicken wings from the grill with three homemade sauces  
Pouletflügen vom Grill mit drei hausgemachten Saucen

**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.

# APERITIVI

Porto rosso	19,50%	6,00
Rabarbaro Zucca	16%	6,00
Aperol		6,00
Spritz Aperol		8,50
Campari	23%	6,00
Campari Soda		6,00
Campari Orange		8,50
Cynar	16,50%	6,00
Martini rosso	15%	6,00
Martini bianco	15%	6,00
Martini extra dry	18%	6,00
Pernod Ricard	40%	7,00
Tio Pepe secco	16%	7,00
Anice Forte	40%	6,00
Pimm's N° 1	25%	7,50

# LA CANTINA APERTA

## BOLLICINE

Prosecco	Atelier Montenapoleone	1dl	5,00
Prosecco	Luxury Mionetto	1dl	5,00
Prosecco rosè	Luxury Mionetto	1dl	6,00
Sangue di giuda	Vanzini	1dl	5,00

## BIANCHI

CANTINA La Veranda Crotasch BIANCO Prevostini	1dl	5,00
Traminer aromatico Ca' Bolani Friuli	1dl	6,00
Verdicchio DOC Azienda Bonci	1dl	6,00

## ROSSI

CANTINA La Veranda Crotasch ROSSO Prevostini	1dl	5,00
Chianti Sant'Ilario toscana DOCG	1dl	6,00
Nero d'Avola IGT	1dl	6,00

## BIRRA SPINA E BOTTIGLIA

Birra picc. ( Lady's Bier )	Castello Blondes Italy	20 cl	4,00
Birra Media	Castello Blondes Italy	40 cl	6,00
Panache	Castello Blondes Italy	20 cl	4,00
Panache	Castello Blondes Italy	40 cl	6,00
Beck`s analcolica		33 cl	6,00

**Coperto compreso - Coperto included – Coperto inklusive**

Tutti i prezzi in Euro compresi di I.V.A.

# BEVANDE - CAFFETTERIA

## DRINKS

Caffè		2,30
Caffè americano		2,30
Caffè Decaffeinato		2,30
Caffè d'Orzo		2,30
Caffè Macchiato		2,30
Caffè Doppio		3,00
Caffè Corretto		3,00
Caffè shakerato		5,00
Caffèlatte		4,00
Cappuccino		4,00
Latte Macchiato		4,00
Cioccolata		5,00
Cioccolata con Panna		5,00
Thé misti a scelta		3,50

## MINERALI SOFT DRINK

Acqua Norda nat.-gas.	0,5 lt.	3,00
Acqua Norda nat.-gas.	0,75 lt.	4,50
Succo Mela Valtellina	0,3 lt.	4,00
Succo Arancia	0,2 lt.	4,00
Succo Ananas	0,2 lt.	4,00
Succo Pesca	0,2 lt.	4,00
Succo Pomodoro	0,2 lt.	4,00
Lemonsoda	0,2 lt.	4,00
The freddo Pesca	0,3 lt.	4,00
Coca Cola	0,33 lt.	4,50
Coca Cola Light / Zero lattina	0,33 lt.	4,50
Aranciata Dolce S. Pellegrino	0,3 lt.	4,00
Sprite	0,3 lt.	4,00
Schweppes Tonica, Schweppes Lemon	0,2 lt.	4,00
Schweppes Ginger Ale	0,2 lt.	4,00
Red Bull	0,3 lt.	5,00
Crodino - San Bitter	1,2 lt.	4,00
Aranciata Amara San Pellegrino	0,2 lt.	4,00
Chinotto San Pellegrino	0,2 lt.	4,00

**Coperto compreso - Coperto included – Coperto inklusive**

Tutti i prezzi in Euro compresi di I.V.A.

## DIGESTIVI "amazza caffè"

Averna		32%	5,00
Ramazotti Amaro		30%	5,00
Braulio Riserva		24%	5,00
Braulio		21%	5,00
Baileys			5,00
Taneda		20%	5,00
Fernet Branca		43%	5,00
Montenegro		23%	5,00
Amaro Lucano		30%	5,00
Jägermeister		35%	5,00
Gran Marnier		40%	5,00
Di Saronno Amaretto		28%	5,00
Sambuca		42%	5,00
Marsala		18%	5,00
Anice Forte		40%	5,00
Limoncino		30%	5,00
<b>GRAPPA</b>			
Grappa di Moscato		40%	6,00
Grappa Chardonnay		43%	6,00
Grappa Nebbiolo Barrique		40%	6,00
Grappa Sassella		40%	6,00
Grappa Mirtillo	Schenatti	30%	6,00
Grappa Mela	Schenatti	30%	6,00
<b>COGNAC &amp; BRANDY</b>			
Carlos Primero		38%	8,00
Vecchia Romagna		38%	6,00
Calvados Pierre Morin VSOP		41%	9,00
<b>WHISKY</b>			
Glen Grant		40%	8,00
Chivas Regal, 12 Jahre		40%	8,00
J&B		40%	8,00
Red Label		40%	8,00
Oban malt, 14 Jahre		43%	11,00
Jack Daniel´s Black Label		43%	8,00
<b>ALCOLICI</b>			
Vodka Absolut		40%	6,00
Havana Anejo		40%	6,00
Pampero White		40%	6,00
Tequila Cuervo Reserva Esp.		40%	6,00
Gin Gordon´s		40%	6,00

**Coperto compreso - Coperto included – Coperto inklusive**

Tutti i prezzi in Euro compresi di I.V.A.

## 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							
penne milazzo	x						x					x		
menu pesce	x	x	x	x					x					
menu 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						

**INFO ALLERGIE: chiedere al cameriere - ask to your waiter - fragen Sie ihre Kellner**

La Direzione  
Ristorante LA VERANDA DEI PESCATORI

**Vi augura un buon soggiorno a Varenna e...  
... Buon Appetito**

