

IL VIANDANTE PROPONE

THE WAYFARER RECOMMENDS
DES WANDERERS EMPFEHLUNG

MENU DEGUSTAZIONE 3 PORTATE € 45.00

TASTING MENU 3 COURSES € 45.00

DEGUSTATIONS-MENÜ 3 GÄNGE € 45.00

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.
Spiegazione Allergeni all'ultima pagina, per ulteriori richieste chiedere al nostro personale di servizio.

IL TARTUFARO PROPONE

THE TRUFFLEMAN RECOMMENDS
DER TRÜFFELMANN'S EMPFEHLUNG

MENU DEGUSTAZIONE 3 PORTATE € 64.00

TASTING MENU 3 COURSES € 64.00

DEGUSTATIONS-MENÜ 3 GÄNGE € 64.00

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 (-18°C) a conseguenza della diversa pescabilità stagionale e/o disponibilità lacustre.
Spiegazione Allergeni all'ultima pagina, per ulteriori richieste chiedere al nostro personale di servizio.

IL PESCATORE PROPONE

THE FISHERMAN RECOMMENDS
DES FISCHERS EMPFEHLUNG

MENU DEGUSTAZIONE 3 PORTATE € 52.00

TASTING MENU 3 COURSES € 52.00

DEGUSTATIONS-MENÜ 3 GÄNGE € 52.00

ANTIPASTI

STARTERS - VORSPEISEN

Euro 21.00 **Girotondo di antipasti di pesce**
Mixed plate of lake fish Appetizers
Gemischte Vorspeisenplatte mit Seefisch

PASTA AL PESCE DI LAGO

PASTA WITH LAKE FISH - MIT SEEFISCH

Euro 19.00 **Delizie del pescatore in ragù di Storione maggiorana, olive e pomodorini ciliegino**
Gnocchi with sturgeon ragout, marjoram, olives and cherrytomatoes
Gnocchi mit Stör-Ragout, Majoran, Oliven und Kirschtomaten

PIATTO DI PORTATA

MAIN COURSE - HAUPTGANG

Euro 24.00 **Composizione di lavarello al forno e tartare di storione ai profumi di lago con verdure al burro e maionese menta e lime**
Bis of Erbswhitefish and sturgeon tartar with butter vegetables and lime-peppermint mayonnaise
Bis von Kreuternfelchen-Filets und Stör-Tatare mit Buttergemüse und Pfefferminz-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.
Spiegazione Allergeni all'ultima pagina, per ulteriori richieste chiedere al nostro personale di servizio.

ANTIPASTI

STARTERS - VORSPEISEN

- Euro 15.00 Burrata tricolore con ciliegini e l'estratto al basilico**
Burrata with cherrytomatoes and basil sauce
Burrata mit Kirschtomaten und Basilikum Sauce
- Euro 18.00 Carpaccio di manzo aromatico velato alla fonduta**
Beef carpaccio with cheese fondue
Rinds-Carpaccio mit Käse Fondue
- Euro 17.00 Missoltino grigliato e matuffi di polenta**
Dried Shad fish with polenta (corn meal mush)
Maifisch in Salz mariniert mit gebratener Polenta
- Euro 14.00 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 16.00 Pate di pesce di Lago, pere e petali di caviale**
Mousse of Whitefish with Pears and dried caviar
Felchenfilet-Mousse mit Birnen und getrocknete Kaviar
- Euro 18.00 Bouquet di storione affumicato con crema di latte al pepe rosa**
Smoked sturgeon carpaccio with creme fresh and pink-pepper
Gereuchter Stör Carpaccio mit Rosarotpfeffer-Sauce

L'ANGOLO VALTELLINESE

FROM VALTELLINA VALLEY - AUS DEM VELTLIN

- Euro 16.00 Tagliere con salumi misti e verdure**
Plate with mixed assorted cold cuts (salami)
Teller mit gemischtem Trockenfleisch und eingelegtem Gemüse
- Euro 16.00 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.
Spiegazione Allergeni all'ultima pagina, per ulteriori richieste chiedere al nostro personale di servizio.

PASTA

HOME-MADE NOODLES - HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

- Euro 21.00 Spaghettoni selezione “Felicetti”
con fondo al Coregone e bottarga di lago, olive e cigliegino**
Spaghettoni selection with Lavaret and Bottarga (dried fisheggs),
olives and cherrytomatoes
Selection Spaghettoni mit Felchen und Bottarga (getr. Fischeier),
Oliven und Kirschtomaten
- Euro 21.00 Tagliolino fagiolini e patate con missoltino del lago**
Homemade noodles with beans and potatoes with schad fish
Hausgemachte Tagliolini an Jungbonen und Kartoffeln mit Maifisch
- Euro 23.00 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 21.00 Ravioloni di pesce di lago al burro e salvia**
Ravioloni filled with Lakefish on butter and sage
Mit Seefisch gefüllte Ravioloni an Butter und Salbei

L'ANGOLO VALTELLINESE

FROM VALTELLINA VALLEY - AUS DEM VELTLIN

- Euro 18.00 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.
Spiegazione Allergeni all'ultima pagina, per ulteriori richieste chiedere al nostro personale di servizio.

SPECIALITÀ DELLA CASA

SPECIAL FROM HOME - SPEZIALITÄTEN VOM HAUSE

- Euro 24.00 Lavarello in piastra con verdure saltate al sesamo**
Whitefish boned with vegetables and sesame
Felchen Filets mit Sesamgemüse
- Euro 24.00 Fritto del Lario con maionese acidula al pomodoro e basilico**
Mixed plate with fried lake-fish
Gemischter frittierter Fisch vom Comer See
- Euro 32.00 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 23.00 Spiedino scomposto di pesce di lago con porri stufati**
Open Skewer of Lake fish filets with stews leeks
Seefischfilet-Spiess mit gedämpftem Lauch
- Euro 32.00 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

- | | |
|---|---|
| Euro 5.50 Patate al rosmarino
Rosemary potatoes
Rosmarinkartoffeln | Euro 5.50 Patate bollite
Boiled potatoes
Salzkartoffeln |
| Euro 5.50 Verdure al burro
Vegetables with butter
Buttergemüse | Euro 5.50 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.
Spiegazione Allergeni all'ultima pagina, per ulteriori richieste chiedere al nostro personale di servizio.

DESSERT

FATTI IN CASA - HOMEMADE - HAUSGEMACHT

- Euro 10.50 Tiramisù della Zia**
Aunt's Tiramisù - Tiramisù
- Euro 10.50 Mousse al cioccolato e crumble al biscotto**
Double chocolate mousse with crispy biscuits
Gemischte Schokoladen-mousse mit hausgemachtem Keks
- Euro 12.00 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 11.00 Degustazione sorbetti della casa**
Tasting plate of Home sorbet - Variation von Hausgemachten Sorbets
- Euro 12.00 Carpaccio di mango flambato al rum con gelato**
Mango carpaccio with rum and icecream
Mango-carpaccio mit Rum und Eis
- Euro 12.00 Carpaccio di ananas flambato al pernod con gelato**
Pineapple carpaccio with pernod and icecream
Ananas-carpaccio mit Pernod und Eis
- Euro 8.00 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 9.00 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 16.00 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.

Spiegazione Allergeni all'ultima pagina, per ulteriori richieste chiedere al nostro personale di servizio.

L'ANGOLO DEL PICCOLO APPETITO

CORNER'S SMALL APPETIZE

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

KIDS MENUE

- Euro 12.00** **Tagliolini al pesto**
Noodles with home-made pesto sauce
Tagliolini 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 12.00** **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.

Spiegazione Allergeni all'ultima pagina, per ulteriori richieste chiedere al nostro personale di servizio.