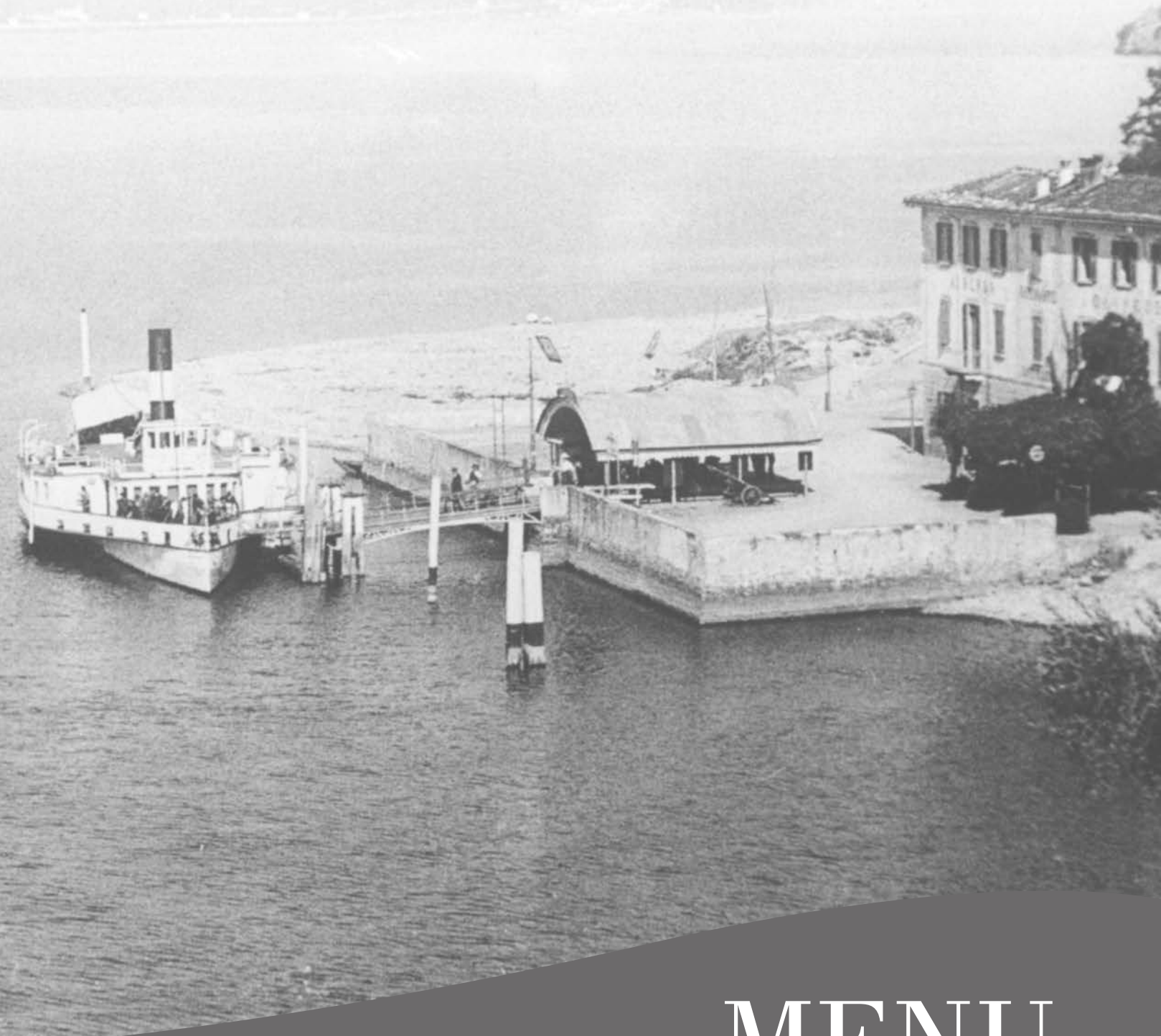




RISTORANTE LA VERANDA DEI PESCATORI



MENU

IL VIANDANTE PROPONE

THE WAYFARER RECOMMENDS
DES WANDERERS EMPFEHLUNG

MENU DEGUSTAZIONE 3 PORTATE € 55.00

TASTING MENU 3 COURSES € 55.00

DEGUSTATIONS-MENÜ 3 GÄNGE € 55.00

ANTIPASTI

STARTERS - VORSPEISEN

Euro 22.00 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 19.00 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 25.00 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 € 79.00

TASTING MENU 3 COURSES € 79.00

DEGUSTATIONS-MENÜ 3 GÄNGE € 79.00

ANTIPASTO

STARTER - VORSPEISE

Euro 32.00 **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 24.00 **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 38.00 **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.
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 € 65.00

TASTING MENU 3 COURSES € 65.00

DEGUSTATIONS-MENÜ 3 GÄNGE € 65.00

ANTIPASTI

STARTERS - VORSPEISEN

Euro 24.00 **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 23.00 **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 29.00 **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 17.00 Burrata tricolore con ciliegini e l'estratto al basilico**
Burrata with cherrytomatoes and basil sauce
Burrata mit Kirschtomaten und Basilikum Sauce
- Euro 21.00 Carpaccio di manzo aromatico velato alla fonduta**
Beef carpaccio with cheese fondue
Rinds-Carpaccio mit Käse Fondue
- Euro 19.00 Missoltino grigliato e matuffi di polenta**
Dried Shad fish with polenta (corn meal mush)
Maifisch in Salz mariniert mit gebratener Polenta
- Euro 17.00 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 18.00 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 23.00 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 19.00 Tagliere con salumi misti e verdure**
Plate with mixed assorted cold cuts (salami)
Teller mit gemischtem Trockenfleisch und eingelegtem Gemüse
- Euro 18.00 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 26.00** **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 26.00** **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 28.00** **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 26.00** **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 21.00** **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 28.00** **Lavarello in piastra con verdure saltate al sesamo**
Whitefish boned with vegetables and sesame
Felchen Filets mit Sesamgemüse
- Euro 28.00** **Fritto del Lario con maionese acidula al pomodoro e basilico**
Mixed plate with fried lake-fish
Gemischter frittierter Fisch vom Comer See
- Euro 35.00** **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 28.00** **Spiedino scomposto di pesce di lago con porri stufati**
Open Skewer of Lake fish filets with stews leeks
Seefischfilet-Spiess mit gedämpftem Lauch
- Euro 34.00** **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 6.50 | Patate al rosmarino
Rosemary potatoes
Rosmarinkartoffeln | Euro 6.50 | Patate bollite
Boiled potatoes
Salzkartoffeln |
| Euro 6.50 | Verdure al burro
Vegetables with butter
Buttergemüse | Euro 6.50 | 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 12.50 Tiramisù della Zia**
Aunt's Tiramisù - Tiramisù
- Euro 12.50 Mousse al cioccolato e crumble al biscotto**
Double chocolate mousse with crispy biscuits
Gemischte Schokoladen-mousse mit hausgemachtem Keks
- Euro 14.00 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 13.00 Degustazione sorbetti della casa**
Tasting plate of Home sorbet - Variation von Hausgemachten Sorbets
- Euro 15.00 Carpaccio di mango flambato al rum con gelato**
Mango carpaccio with rum and icecream
Mango-carpaccio mit Rum und Eis
- Euro 15.00 Carpaccio di ananas flambato al pernod con gelato**
Pineapple carpaccio with pernod and icecream
Ananas-carpaccio mit Pernod und Eis
- Euro 10.00 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 10.00 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 18.00 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 PER I NOSTRI BAMBINI

CORNER'S SMALL APPETIZE FOR KIDS

FÜR DEN KLEINEN HUNGER VON UNSERE KINDER

KIDS MENUE

- Euro 13.00** **Tagliolini al pesto**
Noodles with home-made pesto sauce
Tagliolini mit hausgemachter Pestosauce
- Euro 10.00** **Spaghetti al pomodoro dello Chef**
Spaghetti with tomato sauce
Spaghetti mit Tomatensauce
- Euro 12.00** **Spaghetti Carbonara**
Spaghetti Carbonara (bacon & eggs)
Spaghetti Carbonara
- Euro 12.00** **Spaghetti alla Bolognese**
Spaghetti with Bolognese sauce
Spaghetti mit Bolognesesauce
- Euro 15.00** **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.

APERITIVI

Porto rosso	19,50%	7,00
Rabarbaro Zucca	16%	7,00
Aperol		7,00
Spritz Aperol		10,50
Campari	23%	7,00
Campari Soda		7,00
Campari Orange		10,50
Cynar	16,50%	7,00
Martini rosso	15%	7,00
Martini bianco	15%	7,00
Martini extra dry	18%	7,00
Pernod Ricard	40%	8,00
Anice Forte	40%	7,00
Pimm's N° 1	25%	8,50

LA CANTINA APERTA

BOLLICINE

Prosecco	Atelier Montenapoleone	1dl	7,00
Prosecco	Luxury Mionetto	1dl	8,00
Prosecco rosè	Luxury Mionetto	1dl	8,00
Sangue di Giuda	Vanzini	1dl	6,00
Pianbè Metodo Classico	Altalanga	1dl	10,00

BIANCHI

CANTINA La Veranda Crotasch BIANCO Prevostini	1dl	6,00
Traminer aromatico Ca' Bolani Friuli	1dl	7,00
Verdicchio DOC Azienda Bonci	1dl	7,00
Arneis tenuta Laramè	1dl	8,00

ROSSI

CANTINA La Veranda Crotasch ROSSO Prevostini	1dl	6,00
Chianti Sant'Ilario toscana DOCG	1dl	7,00
Nero d'Avola IGT	1dl	7,00
Cabanè	1dl	8,00
Sibanè	1dl	8,00

BIRRA SPINA E BOTTIGLIA

Birra picc. (Lady's Bier)	Castello Blondes Italy	20 cl	4,00
Birra Media	Castello Blondes Italy	40 cl	7,00
Beck`s analcolica		33 cl	7,00

Coperto compreso - Coperto included – Coperto inklusive

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

BEVANDE - CAFFETTERIA

DRINKS

Caffè		2,50
Caffè americano		2,50
Caffè Decaffeinato		2,50
Caffè d'Orzo		2,50
Caffè Macchiato		2,50
Caffè Doppio		3,50
Caffè Corretto		3,50
Caffè shakerato		6,00
Caffè MARTINI		8,00
Caffèlatte		4,00
Cappuccino		4,50
Latte Macchiato		4,50
Ciocolata		5,00
Ciocolata con Panna		5,00
Thé misti a scelta		4,00

MINERALI SOFT DRINK

Acqua Norda nat.-gas.	0,5 lt.	3,50
Acqua Norda nat.-gas.	0,75 lt.	5,00
Succo Mela Valtellina	0,25 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.	4,80
Coca Cola Light / Zero	0,33 lt.	4,80
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%	6,00
Ramazotti Amaro	30%	6,00
Braulio Riserva	24%	6,00
Braulio	21%	6,00
Baileys		6,00
Taneda	20%	6,00
Fernet Branca	43%	6,00
Montenegro	23%	6,00
Amaro Lucano	30%	6,00
Jägermeister	35%	6,00
Gran Marnier	40%	6,00
Di Saronno Amaretto	28%	6,00
Sambuca	42%	6,00
Marsala	18%	6,00
Anice Forte	40%	6,00
Limoncino	30%	6,00

GRAPPA

Grappa di Moscato	40%	7,00
Grappa Chardonnay	43%	7,00
Grappa Nebbiolo Barrique	40%	7,00
Grappa Sassella	40%	7,00
Grappa Mirtillo	30%	7,00
Grappa Mela	30%	7,00

COGNAC & BRANDY

Carlos Primero	38%	9,00
Vecchia Romagna	38%	7,00
Calvados Pierre Morin VSOP	41%	9,00

WHISKY

Glen Grant	40%	8,00
Chivas Regal, 12 Jahre	40%	11,00
J&B	40%	8,00
Red Label	40%	8,00
Oban malt, 14 Jahre	43%	12,00
Jack Daniel's Black Label	43%	8,00

ALCOLICI

Vodka Absolut	40%	7,00
Havana Anejo	40%	7,00
Pampero White	40%	7,00
Tequila Cuervo Reserva Esp.	40%	7,00
Gin Gordon's	40%	7,00

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**

