



Antipasti

- | | |
|--|---------|
| 1 - Antipasto Misto del Nostro Lago carpione ,salsa verde, patè, affumicato | € 16,00 |
| 2 - Missoltino con Polenta "Rustida" | € 14,00 |
| 3 - Patè di Lavarello e Salmerino con Crostini | € 14,00 |
| 4 - Strudel Croccante con Asparagi, Ricotta,
Prosciutto Crudo e Crema di Noci | € 14,00 |
| 5 - Tomino alla Piastra con Insalatina e Slinzega della Val Chiavenna | € 14,00 |
| 6 - Prosciutto di Parma con burrata e Pomodorini Secchi | € 15,00 |

Primi Piatti

- | | |
|---|---------|
| 9 - Taglierini Freschi al Ragù di Lago e Timo | € 15,00 |
| 10 - Ravioli* Caserecci di Lavarello e Trota con Olive e pomodorini | € 15,00 |
| 11 - Spaghettoni Freschi con Pesto e Calamari | € 15,00 |
| 12 - Riso Carnaroli con Asparagi Verdi Mantecato al Parmigiano
e Tuorlo d'Uovo | € 14,00 |
| 13 - Gnocchi * di Patate Tricolore con Pomodoro Fresco, Bufala e Basilico | € 14,00 |
| 14 - Lasagne dello Chef | € 14,00 |
| 15 - Minestrone di verdure | € 11,00 |

(*PRODOTTO FATTO IN CASA E IN SEGUITO ABBATTUTO ALLA TEMPERATURA DI -18/20°C PER LA CONSERVAZIONE)





Le Carni

18 - Chateux Briand con Salsa Bernese (per 2 Persone)	€ 56,00
19 - Fiorentina di Scottona alla Piastra (circa 500 g.)	€ 28,00
20 - Tartare di manzo	€ 22,00
21 - Piccatina di Vitello in Salsa Tartufata con Funghi di Sottobosco	€ 22,00
22 - Filetto di manzo al Pepe Verde	€ 28,00
23 - Costolettine di Agnello alla Piastra	€ 22,00

I Pesci

24 - Risotto Mantecato con Filetti di Pesce Persico al Burro e Salvia	€ 23,00
25 - Lavarello Dorato al burro e salvia	€ 22,00
26 - Pescato del Lago alla Piastra	€ 22,00
27 - Frittura di Calamari *, Gamberi, Patate e Zucchine	€ 22,00
28 - Grigliata Mista di pesce di mare	€ 25,00

I nostri secondi piatti vengono accompagnati con contorno del giorno.

(*PRODOTTO DECONGELATO)

Coperto e Servizio €3,00





Appetizers

- 1 - Mixed fish appetizer from the lake €16,00
- 2 - Grilled salted fish with polenta and vinegar sauce €14,00
- 3 - White fish Paté with toasted bread €14,00
- 4 - Crispy asparagus strudel with cheese, parma ham and nuts cream €14,00
- 5 - Grilled tomino cheese with local bresaola (dried- beef) €14,00
- 6 - Parma ham with burrata and sun-dried tomatoes €15,00

First courses

- 9 - Home made pasta with fish sauce €15,00
- 10 - Fish ravioli** with cherry tomatoes and local olives and cherry tomatoes €15,00
- 11 - Home made spaghetti with pesto sauce and squids €15,00
- 12 - Risotto with green asparagus, egg and parmesan cheese €14,00
- 13 - Potatoes gnocchi** with tomato, buffalo mozzarella and basil €14,00
- 14 - Home made lasagne €14,00
- 15 - Vegetable soup €11,00

Meat

- 18 - Chateaux briand with bernaise sauce for 2 persons €56,00
- 19 - Grilled T-bone steak (500 g.) €28,00
- 20 - Beef Filet tartare "Paolo Style" €22,00
- 21 - Veal escalope with mushrooms and truffle sauce €22,00
- 22 - Beef fillet whit green pepper sauce €28,00
- 23 - Grilled lamb chops €22,00

Fish

- 24 - Risotto with perch fish fillet in butter and sage €23,00
- 25 - Lavarello (white fish) butter ands sage €22,00
- 26 - Mixed grilled fish from our lake €22,00
- 27 - Fried squid, shrimp*, zucchini and french fries €22,00
- 28 - Mixed grilled fish from the sea €25,00

Main dishes are served with side dish of the day

- 30 - French fries € 5,00
- 31 - Mixed grilled vegetables € 6,00
- 32 - Mixed salad € 6,00

(*DEFROSTED PRODUCT)

(** HOME MADE PRODUCT AND FROZEN FOR STORAGE)

Cover Charge and Service €3,00

