

## ANTIPASTI STARTERS

*Caprese di gamberoni, mozzarella di bufala, pomodorini canditi e basilico\**  
"Caprese" salad with prawns, buffalo's milk mozzarella, candied tomatoes and basil

*Carpaccio di manzo con porcini sott'olio, sedano ed emulsione al tartufo*  
Beef carpaccio with wild mushrooms in oil, celery and truffle emulsion

*Composizione di ortaggi alla piastra con Zincarlin e vinaigrette all'aspreto di lamponi*  
Grilled vegetables with Zincarlin cheese and sour raspberry vinaigrette

*Fiocco di culatello "Podere Cadassa" su insalata di carciofi, scaglie di pecorino e balsamico*  
Culatello prime ham "Podere Cadassa" on artichoke salad, Pecorino cheese flakes and balsamic vinegar

*Pesce di lago in carpione su crostone di polenta grigliata \**  
Lake fish fillets marinated in pickled vegetables served on a grilled polenta crouton  
*Local specialty*

*Selezione di insalate di stagione*  
Mixed seasonal salad

## PRIMI PIATTI PASTA, RICE & SOUP

*Risotto alla zucca gialla, radicchio rosso e taleggio*  
Risotto creamed with yellow pumpkin, red chicory and Taleggio cheese

*Ravioli all'ossobuco nel loro sugo con burro, timo e zeste di limone*  
Ravioli filled with veal shank and its sauce with butter, thyme and lemon zest

*Rigatoni grezzi "Cavalier Cocco" con carciofi, olive nere e ricotta di pecora affumicata*  
"Cavalier Cocco" rigatoni pasta with artichokes, black olives and smoked ewe's milk ricotta cheese

*Spaghetti di pasta all'uovo alla chitarra con frutti di mare\**  
Home-made egg pasta spaghetti with seafood

*Tagliolini tartufati fatti in casa alla carbonara con speck d'anatra*  
Truffle-scented noodle pasta Carbonara-style with duck breast smoked ham

*Zuppa di ortaggi di stagione con crostini all'olio di oliva*  
Seasonal vegetable soup with olive oil croutons

*I piatti contrassegnati con l'asterisco possono essere preparati con prodotti surgelati*  
Dishes marked with an asterisk may be prepared with frozen food products

## CARNI & PESCI MEAT & FISH DISHES

*Filetto di salmone al vapore con praline di ortaggi e patate ed emulsione alle erbe*  
Steamed salmon fillet with vegetable pralines and aromatic herb emulsion

*Branzino in crosta di patate con ratatouille e il suo fumetto montato all'olio di oliva*  
Oven-baked sea bass coated in potatoes with vegetable ratatouille and olive oil sauce

*Filetti di pesce persico dorati alla salvia con risotto al Prosecco \**  
Lightly fried coated perch fillets in sage with risotto creamed in Prosecco  
*Local specialty*

*Saltimbocca di filetto di vitello, guancia di Sauris e timo, spinaci saltati, albicocche secche e salsa al Traminer*  
Veal fillet medallions with Sauris cheek lard and thyme, sautéed spinach, dried apricots and Traminer white wine sauce

*Tagliata di manzo al rosmarino e pepe rosa con ortaggi e patate alla griglia*  
Sliced sirloin of beef with rosemary and pink pepper with vegetables and grilled potatoes

*Costoletta di vitello alla milanese con patate baby, lattughe verdi e pomodorini*  
Giant veal cutlet coated in breadcrumbs with baby potatoes, green lettuce and cherry tomatoes  
*Local specialty*

## FORMAGGI CHEESES

*Selezione di formaggi con miele*  
Selection of the finest Italian cheese served with honey

## DESSERTS DESSERT

*Crème brûlée al caffè, arancia e anice stellato*  
Crème brûlée with coffee, orange and star anise

*Semifreddo al pan di spezie con coulis ai frutti di bosco*  
Gingerbread parfait with wild berry coulis

*Tortino al cioccolato fondente e mandorle con riduzione al vino rosso*  
Dark chocolate pudding with almonds and red wine sauce

*Crumble di frutta autunnale caramellata con mantecato alla vaniglia*  
Crumble of caramelized autumn fruit with vanilla ice cream

*Miascia del Lario con fior di latte e sciroppo al Passito e rosmarino*  
Traditional local cake with vanilla ice cream with dessert wine and rosemary syrup  
*Local specialty*

*Richiedete la carta degli allergeni al vostro cameriere*  
Please ask your waiter for the allergen menu

*Our Executive Chef*

*Christian Belin*