

ANTIPASTI STARTERS

<i>Pesce di lago in carpione su polenta bianca abbrustolita</i> <i>Marinated lake fish served on a slice of grilled polenta</i> <i>Nostra Specialità del Lago – Lake Como Specialty</i>	€ 15,00
<i>Asparagi arrostiti in pasta fillo con misticanze e maionese alla barbabietola</i> <i>Grilled asparagus in phyllo dough pastry with mixed salad and beetroot mayonnaise</i>	€ 14,00
<i>Gamberoni e bufala alla caprese, pistacchi e basilico*</i> <i>King prawns and buffalo's mozzarella with pistachios and basil</i>	€ 16,00
<i>Carne salada con indivia, mele, noci e vinaigrette al caprino</i> <i>Marinated beef with endive, apples, walnuts and goat's cheese vinaigrette</i>	€ 14,00
<i>Culatello con frico di patate e montasio ed emulsione all'aceto di lamponi</i> <i>"Culatello" prime ham with potato and Montasio cheese frico (rösti) with raspberry vinegar</i>	€ 16,00

PRIMI PIATTI PASTA, RICE & SOUP

<i>Risotto Acquerello alla parmigiana con filetti di persico e salvia fritta</i> <i>"Acquerello" risotto Parmesan-style with perch fillets and fried sage</i> <i>Nostra Specialità del Lago - Lake Como Specialty</i>	€ 22,00
<i>Tagliolini con trota bianca affumicata in casa ed asparagi</i> <i>Fresh home-made noodles with smoked white trout and asparagus</i> <i>Nostra Specialità del Lago - Lake Como Specialty</i>	€ 14,00
<i>Ravioli di pasta all'uovo, formaggi di capra ed erbe primaverili con battuto di pomodoro fresco</i> <i>Egg-pasta ravioli filled with goat's cheese, spring wild herbs and fresh tomato concassé</i>	€ 14,00
<i>Gnocchi di patate integrali con ragout di coniglio, fave e taggiasche</i> <i>Wholemeal potato dumplings with rabbit ragout, broad beans and black olives</i>	€ 15,00
<i>Linguine ai frutti di mare e zeste di limone</i> <i>Linguine noodle pasta with seafood and lemon zest</i>	€ 18,00
<i>Coperto</i> <i>Cover charge per person</i>	€ 3,00

*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

<i>Lavarello del Lario panato alle mandorle con cicorielle e salsa agrodolce allo zafferano*</i> <i>Lavaret lake fish coated in almond flakes with chicory salad and sweet & sour saffron sauce</i> <i>Nostra Specialità del Lago – Lake Como Specialty</i>	€ 23,00
<i>Salmerino su spinaci saltati, crema di patate e olio al rosmarino</i> <i>Char fish with sautéed spinach, potato cream and rosemary oil</i> <i>Nostra Specialità del Lago – Lake Como Specialty</i>	€ 25,00
<i>Spigola cotta in padella con asparagi, olivelle, capperi e limone</i> <i>Pan-fried sea bass with asparagus, black olives, capers and lemon</i>	€ 28,00
<i>Tagliata di manzo alle spezie creole con ortaggi arrostiti</i> <i>Sliced tenderloin of beef with creole spices and roasted garden vegetables</i>	€ 24,00
<i>Filetto di vitello con cipollotti, patate baby e salsa al vino rosso</i> <i>Veal fillet with spring onions, baby potatoes and red wine sauce</i>	€ 26,00



MENU DEL LAGO LAKE COMO SPECIALTY MENU

Pesce di lago in Carpione
Marinated lake fish starter

Risotto Acquerello alla parmigiana con filetti di persico e salvia fritta
“Acquerello” risotto Parmesan-style with perch fillets and fried sage

Miascia del Lario con riduzione al Moscato e gelato
Traditional Lake Como “Miascia” cake with Moscato wine and ice-cream

€ 36,00

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

Our Executive Chef

Christian Bolini

