

## ANTIPASTI



## STARTERS

<i>Pesce di lago in carpione su polenta bianca abbrustolita</i> Marinated lake fish served on a slice of grilled polenta <i>Nostra Specialità del Lago – Lake Como Specialty</i>	€	15,00
<i>Piovra arrostita alla caprese, pâté di olive e basilico*</i> Roast octopus with black olive pâté and basil	€	18,00
<i>Culatello con fichi grigliati al rosmarino</i> "Culatello" prime ham with grilled figs and rosemary	€	16,00
<i>Carpaccio di manzo con burrata, capperi in fiore e acciughe</i> Beef carpaccio with burrata cheese, caper flowers and anchovies	€	16,00
<i>Composizione di ortaggi alla piastra con Zincarlin e pane carasau</i> Grilled vegetables with Zincarlin cheese and Sardinian carasau bread	€	14,00

## PRIMI PIATTI



## PASTA, RICE &amp; SOUP

<i>Risotto Acquerello alla parmigiana con filetti di persico e salvia fritta</i> "Acquerello" risotto Parmesan-style with perch fillets and fried sage <i>Nostra Specialità del Lago - Lake Como Specialty</i>	€	22,00
<i>Ravioli all'arrosto di vitello nel loro sugo con olive taggiasche e ricotta affumicata rapée</i> Ravioli filled with roast veal with black olives and smoked ricotta flakes	€	18,00
<i>Linguine con guazzetto di gamberoni, zucchine in fiore e julienne di cipollotto*</i> Linguine noodle with king prawn, courgettes and sliced spring onions	€	19,00
<i>Gnocchi di patate verdi al basilico, crema di mozzarella di bufala e olio al peperoncino dolce</i> Basil potato dumplings with buffalo mozzarella cream and sweet chili oil	€	15,00
<i>Spaghetti alla chitarra all'uovo con trota affumicata, crema di borlotti freschi e timo</i> Spaghetti with smoked trout, cream of white bean and thyme	€	16,00
<i>Coperto</i> Cover charge per person	€	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 insalata riccia e salsa agrodolce allo zafferano</i> <i>Lavaret lake fish coated in almond flakes with frisee salad and sweet &amp; sour saffron sauce</i> <i>Nostra Specialità del Lago – Lake Como Specialty</i>	€ 24,00
<i>Salmerino con patate schiacciate alle erbe, fagiolini e crema al limone</i> <i>Char fish with mashed potatoes and herbs, green beans and lemon cream</i> <i>Nostra Specialità del Lago – Lake Como Specialty</i>	€ 25,00
<i>Spigola con caponatina alla mediterranea, olivelle e pinoli</i> <i>Sea bass with mediterranean ratatouille, black olives and pine nuts</i>	€ 26,00
<i>Filetto di vitello con rösti di patate, finferli e salsa al porto rosso</i> <i>Veal fillet with rösti potatoes, chanterelle mushrooms and red port wine sauce</i>	€ 28,00
<i>Tagliata di manzo al pepe rosa con ortaggi e scaglie di grana</i> <i>Sliced tenderloin of beef with pink pepper, vegetables and parmesan cheese flakes</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 frita*  
*"Acquerello" risotto Parmesan-style with perch fillets and fried sage*

*Miascia del Lario con coulis di albicocche e gelato al fiordilatte e nocciole*  
*Traditional Lake Como "Miascia" cake with apricot coulis, vanilla ice-cream and hazelnuts*

€ 38,00

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

*Our Executive Chef*

*Christian Babin*