

## ANTIPASTI



## STARTERS

<i>Pesce di lago in carpione rosso, focaccina al rosmarino e crudité di finocchi</i> <i>Marinated lake fish served with rosemary herb focaccia and sliced fennel</i> <i>Nostra Specialità del Lago – Lake Como Specialty</i>	€	16,00
<i>Piovra arrostita con patate schiacciate alle erbe, pesto di pistacchi e pomodori secchi*</i> <i>Roast octopus with mashed potatoes and herbs, pistachio pesto and sun-dried tomatoes</i>	€	18,00
<i>Culatello con carciofi sott'olio fatti in casa e pecorino sardo</i> <i>"Culatello" prime ham with home-made artichokes in oil and Sardinian pecorino cheese</i>	€	19,00
<i>Carpaccio di manzo con insalata di funghi, melograno e scaglie di grana</i> <i>Beef carpaccio with mushroom salad, pomegranate and parmesan cheese flakes</i>	€	16,00
<i>Composizione di ortaggi alla piastra con Zincarlin e pane carasau*</i> <i>Grilled vegetables with Zincarlin cheese and carasau flat bread</i>	€	14,00

## PRIMI PIATTI



## PASTA, RICE &amp; SOUP

<i>Risotto Acquerello alla parmigiana con filetti di persico e salvia fritta</i> <i>"Acquerello" selection risotto Parmesan-style with perch fillets and fried sage</i> <i>Nostra Specialità del Lago - Lake Como Specialty</i>	€	22,00
<i>Ravioli di faraona e frutta secca, burro nocciola, timo e grué di cacao</i> <i>Ravioli filled with guinea fowl and dried fruit, glazed butter, thyme and cocoa grùè</i>	€	18,00
<i>Linguine con guazzetto di gamberoni, cime di rapa e pomodorini*</i> <i>Linguine noodle pasta with king prawns, turnip greens and cherry tomatoes</i>	€	19,00
<i>Gnocchi di patate al radicchio di Treviso e fonduta al taleggio</i> <i>Potato dumplings with red chicory and Taleggio cheese fondue</i>	€	16,00
<i>Pappardelle di pasta all'uovo con porcini freschi e timo</i> <i>Broad noodle egg-pasta with wild mushrooms and thyme</i>	€	16,00
<i>Maccheroncini di pasta fresca alla carbonara e speck d'anatra affumicato</i> <i>Home-made fresh pasta macaroni carbonara style with smoked duck meat</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 insalata riccia e salsa agrodolce</i> <i>Lavaret lake fish coated in almond flakes with frisee salad and sweet &amp; sour sauce</i> <i>Nostra Specialità del Lago – Lake Como Specialty</i>	€ 24,00
<i>Ossobuco in gremolada con tortino di riso allo zafferano</i> <i>Braised veal shank in gremolada with saffron rice pie</i> <i>Nostra Specialità del Lago – Lake Como Specialty</i>	€ 26,00
<i>Branzino arrostito con broccoli, olive e pinoli</i> <i>Oven-baked sea bass with broccoli, black olives and pine nuts</i>	€ 26,00
<i>Filetto di vitello su tortino di patate gratinate, carciofi e salsa al vino rosso</i> <i>Veal fillet served with potato pie au gratin, artichokes and red wine sauce</i>	€ 32,00
<i>Tagliata di manzo alla senape con ortaggi e scaglie di parmigiano</i> <i>Sliced tenderloin of beef with mustard, vegetables and parmesan cheese flakes</i>	€ 28,00



## 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 riduzione al Moscato e fior di latte*  
*Traditional Lake Como “Miascia” fruit cake with Moscato wine and vanilla ice-cream*

€ 42,00

*(Coperto incluso/Cover charge inclusive)*

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

*Our Executive Chef*

*Clinton Bellini*