

ANTIPASTI STARTERS

<i>Tartare di salmone marinato, finocchi, agrumi, cialda di pane croccante e panna acida</i> <i>Marinated salmon tartare, fennel salad, citrus fruit, toasted bread and sour cream</i>	€	18,00
<i>Polpo con hummus di ceci, olive taggiasche e olio di rosmarino*</i> <i>Octopus with chick-pea hummus, black olives and rosemary oil*</i>	€	18,00
<i>Insalatina di mare tiepida, cotto e crudo di asparagi, emulsione all'olio BIO*</i> <i>Warm seafood salad, raw and steamed asparagus with BIO olive oil emulsion*</i>	€	22,00
<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
<i>Carpaccio di vitello con salsa tonnata e crudité di verdure</i> <i>Veal carpaccio with tuna sauce and vegetable crudités</i>	€	16,00
<i>Culatello con formaggio Piave Ubriaco, pere e noci</i> <i>"Culatello" prime ham with Piave wine-flavoured cheese, pears and walnuts</i>	€	18,00

PRIMI PIATTI PASTA, RICE & SOUP

<i>Risotto Acquerello mantecato, asparagi, crescione, agretti e burrata</i> <i>"Acquerello" selection risotto, asparagus, watercress, saltwort seeds and Burrata cheese</i>	€	15,00
<i>Ravioli ai gamberoni, ortaggi, crema di cannellini e limone*</i> <i>Ravioli filled with prawns, vegetables, cream of white beans and lemon*</i>	€	16,00
<i>Linguine con vongole veraci, bottarga di muggine e cipollotti</i> <i>Linguine noodle pasta with giant clams, mullet roe and spring onions</i>	€	18,00
<i>Maccheroncini di pasta all'uovo al torchio, ragoût e speck d'anatra, gruè di cacao</i> <i>Home-made fresh egg pasta, ragout and smoked duck meat, cocoa</i>	€	15,00
<i>Gnocchi di patate di montagna con carciofi, fave e pecorino</i> <i>Potato dumplings with artichokes, broad beans and Pecorino cheese</i>	€	16,00
<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>Orata con asparagi, bacon croccante e crumble di friselle</i> <i>Gilt-head bream with asparagus, crispy bacon and frisella bread crumble</i>	€ 30,00
<i>Ombrina arrostita alla lemongrass, spinacini saltati, crema di patate e olio speziato</i> <i>Oven-baked croaker fish with lemongrass, pan-fried spinach, potato cream and spiced oil</i>	€ 26,00
<i>Lavarello del Lario panato alle mandorle con insalata riccia e salsa agrodolce</i> <i>Lavaret lake fish coated in almond flakes with frisée salad and sweet & sour sauce</i>	€ 24,00
<i>Controfiletto di manzo alla senape, ortaggi e scaglie di parmigiano</i> <i>Beef sirloin with mustard, vegetables and parmesan cheese flakes</i>	€ 32,00
<i>Filetto di vitello su rösti di patate, scalogni glassati e salsa al cabernet</i> <i>Veal fillet served with potato rösti, glazed shallot and Cabernet sauce</i>	€ 28,00
<i>Asparagi verdi, uovo in camicia, olivelle, pinoli, pan brioches tostato</i> <i>Asparagus, poached egg, olives, pine nuts and toasted brioche bread</i>	€ 16,00



DEGUSTAZIONE DI LAGO



LAKE COMO SPECIALTY TASTING

Pesce di lago in Carpione
Marinated lake fish starter

Risotto Acquerello Carnaroli con filetti di persico dorato e salvia fritta
"Acquerello" Carnaroli risotto with golden perch fillets and fried sage

Miascia con mantecato al fior di latte e riduzione al Porto
Traditional Lake Como "Miascia" fruit cake with vanilla ice-cream and Port wine sauce

€ 42,00 per persona
€ 42,00 per person

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

Our Executive Chef

Christian Babin