

ANTIPASTI



STARTERS

<i>Salmono marinato agli agrumi, caviale di melanzane, olive taggiasche, cialda di pane croccante</i> <i>Marinated salmon in citrus fruits with aubergine caviar, black olives, crispy bread waffle</i>	€	19,00
<i>Polpo con tartare di verdure arrostiti e speziati, chips di peperoni cruschi</i> <i>Octopus with tartare of roast and spiced vegetables, dried pepper chips</i>	€	22,00
<i>Insalatina di mare al vapore con ortaggi alla catalana, emulsione all'olio bio</i> <i>Steamed seafood salad with Catalan-style vegetables, organic olive oil emulsion</i>	€	25,00
<i>Burrata con sformatino di pappa al pomodoro</i> <i>Burrata cream cheese with bread and tomato pudding</i>	€	15,00
<i>Carpaccio di black angus leggermente affumicato e panzanella</i> <i>Carpaccio of lightly smoked black angus beef and Tuscan bread salad</i>	€	16,00
<i>Culaccia con fichi, caprino alle erbe, vinaigrette all'aceto di mele</i> <i>"Culaccia" prime ham served with figs, goat's cheese with herbs, apple vinegar vinaigrette</i>	€	18,00

PRIMI PIATTI



PASTA, RICE & SOUP

<i>Risotto al basilico, pomodori canditi e stracciatella</i> <i>Risotto with basil, candied tomatoes and stracciatella cream cheese</i>	€	16,00
<i>Ravioli alle melanzane con ricotta di bufala, pistacchi e zeste di arancia</i> <i>Ravioli with aubergines, buffalo's milk ricotta cheese, pistachios and orange zest</i>	€	16,00
<i>Linguine alle vongole con ceci e limone</i> <i>Linguine noodle pasta with clams, chickpeas and lemon</i>	€	19,00
<i>Gnocchi di patate con pesto di zucchine e gamberoni</i> <i>Potato dumplings with courgette pesto and prawns</i>	€	16,00
<i>Tagliolini di pasta all'uovo e ortiche, ragoût di coniglio e finferli</i> <i>Home-made fresh egg and nettle pasta, rabbit ragoût and chanterelle mushrooms</i>	€	18,00
<i>Coperto</i> <i>Cover charge per person</i>	€	4,00

CARNI & PESCI



MEAT & FISH DISHES

<i>Tonno scottato con indivia croccante, olio di semi di zucca e zenzero</i> <i>Seared tuna with crispy endive, pumpkin seed oil and ginger</i>	€ 26,00
<i>Costoletta di rombo arrostita, cipollotti, patate e olive liguri</i> <i>Escalope of turbot fish with spring onions, potatoes and black olives</i>	€ 30,00
<i>Branzino al forno, caponatina mediterranea, fumetto all'olio di oliva</i> <i>Oven-baked sea bass with vegetable ratatouille and olive oil sauce</i>	€ 32,00
<i>Controfiletto di manzo al pepe rosa con ortaggi arrostiti e salsa al Sauvignon</i> <i>Beef sirloin with pink pepper, roasted vegetables and Sauvignon sauce</i>	€ 26,00
<i>Saltimbocca di filetto di vitello con guanciale di Sauris, fichi, spuma di patate e salsa al Moscato</i> <i>Fillet of veal escalopes with Sauris bacon, figs, potato mousse and Moscato wine sauce</i>	€ 29,00
<i>Riso al salto alla milanese con melanzane, zucchine grigliate e scamorza affumicata</i> <i>Sautéed Milanese-style rice with aubergines, grilled courgettes and smoked Scamorza cheese</i>	€ 16,00

DEGUSTAZIONE DI LAGO



LAKE COMO TASTING MENU

Pesce di lago in carpione
Marinated lake fish starter

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

Miascia del Lario con gelato e coulis di frutti rossi
Traditional Lake Como "Miascia" fruit cake with ice-cream and wild berry sauce

€ 44,00 per persona
€ 44,00 per person

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

Our Executive Chef

Christian Bolini