

ANTIPASTI



STARTERS

<i>Salmonе norvegese tiepido leggermente affumicato, vinaigrette di patate e mela verde</i> Norwegian smoked salmon served tepid with potato and green apple vinaigrette	€	22,00
<i>Calamari, zuppeta di lenticchie, sedano croccante e salsa chimichurri</i> Pan seared squid, lentil stew and crunchy celery served with chimichurri sauce	€	20,00
<i>Carpaccio di manzo con fonduta di robiola di Roccaverano e tartufo</i> Beef carpaccio served with Roccaverano robiola cheese fondue and truffle	€	22,00
<i>Frutti di mare al vapore con patate schiacciate alle erbe</i> Steamed seafood and mashed potatoes with herbs	€	26,00
<i>Melanzane alla parmigiana e spuma di burrata, maionese vegetale, coulis di pomodoro</i> Parmesan-style aubergines with burrata cream, vegetable mayonnaise and tomato coulis	€	14,00
<i>Culaccia, puntarelle e scaglie di pecorino sardo</i> "Culaccia" prime ham, chicory and Sardinian pecorino cheese flakes	€	18,00

PRIMI PIATTI



PASTA, RICE & SOUP

<i>Risotto Carnaroli, carciofi, zucca gialla, radicchio rosso e zincarlin</i> Risotto Carnaroli with artichokes, yellow pumpkin, red chicory and Zincarlin cheese	€	16,00
<i>Ravioli all'ossobuco, zafferano, zeste di limone</i> Ravioli with sliced veal shank, saffron and lemon zest	€	16,00
<i>Gnocchi di patate, crema di topinambur e gamberoni</i> Potato dumplings, Jerusalem artichoke cream and king prawns	€	20,00
<i>Fettuccine al doppio tuorlo, ragoût di faraona e albicocche secche</i> Fresh egg fettuccine pasta with guinea fowl ragoût and dried apricots	€	16,00
<i>Mezzi paccheri, burro acido, bottarga e crumble di frisella</i> "Mezzi paccheri" pasta with sour butter, fish roe and crumbled bread	€	18,00
<i>Coperto</i> Cover charge per person	€	4,00

CARNI & PESCI



MEAT & FISH DISHES

<i>Rombo in osso arrostito alla lemon grass, spinacini, emulsione di patate</i> Roasted turbot with lemongrass, spinach and potato emulsion	€ 36,00
<i>Baccalà cotto in casseruola, polenta gialla, olive nere e rosmarino</i> Salted cod with polenta, black olives and rosemary	€ 24,00
<i>Stinco di vitello brasato al Chardonnay, scalogni glassati, spuma di patate</i> Braised veal shank with Chardonnay, glazed shallots and potato mousse	€ 24,00
<i>Petto d'anatra laccato allo sciroppo d'acero, indivia belga, salsa al tè rosso</i> Pan-seared duck breast with maple syrup, Belgian endive and red tea sauce	€ 26,00
<i>Filetto di manzo, fricasea di ortaggi autunnali e salsa al cabernet</i> Fillet of beef with autumn vegetables and Cabernet sauce	€ 32,00
<i>Riso al salto alla milanese, porcini e parmigiano</i> Sautéed Milanese-style rice with wild mushrooms and parmesan cheese	€ 22,00

DEGUSTAZIONE DI LAGO



LAKE COMO TASTING MENU

Pesce di lago in carpione
Marinated lake fish starter

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

Miascia del Lario, mantecato alla vaniglia, riduzione di vino rosso
Traditional Lake Como "Miascia" fruit cake with ice-cream and red wine 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 Belin