

ANTIPASTI STARTERS

Asparagi verdi, bavarese al caprino, tartufo nero, mandorle <i>Green asparagus, goat's cheese bavarian, black truffle, almonds</i>	€	16
Petto d'anatra leggermente affumicato, lenticchie, fagiolini, vinaigrette ai lamponi <i>Lightly smoked duck breast, lentils, green beans, raspberry vinaigrette</i>	€	16
Carpaccio tiepido di vitello, limone candito, capperi, spuma tonnata e focaccia <i>Tepid veal carpaccio, candied lemon, capers, tuna mousse and focaccia bread</i>	€	18
Culaccia, carciofi in agrodolce, raspadura lodigiana <i>"Culaccia" prime ham, artichokes in sweet & sour sauce, Lodigiana "Raspadura" cheese</i>	€	18
Gamberoni e calamari arrosto, macco di fave e pecorino <i>Roasted king prawns and calamari, broad bean cream and pecorino cheese</i>	€	22

PRIMI PIATTI PASTA, RICE & SOUP

Risotto riserva Carnaroli, erbe fini, asparagi bianchi e parmigiano <i>"Carnaroli" selection risotto, fine herbs, white asparagus and parmesan cheese</i>	€	22
Ravioli al baccalà mantecato, crema di ceci, limone e rosmarino <i>Ravioli filled with creamed cod, chickpea cream, lemon and rosemary</i>	€	16
Gnocchi di patate, ragoût bianco di coniglio, olive taggiasche e finocchietto selvatico <i>Potato dumplings, rabbit meat ragoût, black olives and wild fennel</i>	€	16
Corzetti caserecci, bottarga, cozze e salicornia <i>Home-made Ligurian Corzetti pasta, fish roe, mussels and glasswort</i>	€	18
Linguine, pesto di pistacchi e burrata, calamaretti arrosto <i>Linguine pasta with pistachio and burrata pesto, roasted calamari</i>	€	20

Coperto
Cover charge per person € 4

CARNI & PESCI



MEAT & FISH DISHES

Filetto di vitello, burro "London", asparagi, spuma al pepe <i>Veal fillet, "London" butter, asparagus, pepper mousse</i>	€ 32
Lombatine di agnello, tartufo nero, zucchine alla scapece e cialda allo scalogno <i>Lamb loin, black truffle, "Scapece" style courgettes and shallot wafer</i>	€ 36
Milanese di vitello, patate alla paprika, insalata di bacelli e radicchietti <i>Veal cutlet coated in breadcrumbs, potatoes with paprika, pea pod and chicory salad</i>	€ 36
Milanese di melanzana, rucola, pomodorini al forno e maionese al limone <i>Milanese-style aubergine, rocket salad, baked cherry tomatoes and lemon mayonnaise</i>	€ 20
Ossobuco di rana pescatrice, crema di riso allo zafferano, cipolla rossa in agrodolce e gremolata <i>Monkfish ossobuco with saffron rice cream, sweet & sour red onion and gremolata</i>	€ 35
Ombrina in casseruola, finocchi, bagnetto verde, insalatina di arance <i>Croaker fish in casserole, fennels, traditional green sauce, orange salad</i>	€ 28

DEGUSTAZIONE DI LAGO



LAKE COMO TASTING MENU

Pesce di lago in carpione
Marinated lake fish starter

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

Miascia del Lario, gelato alla vaniglia, coulis di frutti rosso
Traditional Lake Como "Miascia" fruit cake with vanilla ice-cream, wild fruit coulis

€ 45 per persona
€ 45 per person

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

Our Executive Chef

Christian Bolivar