

ANTIPASTI STARTERS

Calamaro farcito con gamberoni, julienne di ortaggi, bisque all'olio di oliva <i>Squid filled with king prawn, thinly sliced vegetables and olive oil bisque</i>	€ 18
Frutti di mare, crema di avocado, limone candito, olive taggiasche <i>Seafood, avocado mousse, candied lemon and black olives</i>	€ 26
Fiore di zucchina e ricotta di bufala, caviale di melanzane, datterini confit <i>Courgette flowers and buffalo ricotta, aubergine caviar, cherry tomato confit</i>	€ 16
Prosciutto di Langhirano "Pio Tosini", fichi e caprino fritto <i>Langhirano "Pio Tosini" prime ham, figs and fried goat's cheese</i>	€ 18
Tartare di manzo, carpaccio di zucchine, tuorlo in olio di cottura, maionese ai capperi e lime <i>Beef tartare, courgette carpaccio, egg yolk confit, caper and lime mayonnaise</i>	€ 22

PRIMI PIATTI PASTA, RICE & SOUP

Risotto carnaroli ai finferli e tartufo <i>"Carnaroli" selection risotto with chanterelle mushrooms and black truffle</i>	€ 24
Tortelli di melanzane alla parmigiana, salsa di pomodori arrostiti <i>Aubergine parmigiana ravioli, roasted tomato sauce</i>	€ 16
Linguine, seppie, ricci di mare, crema di cannellini e bottarga <i>Linguine noodle pasta with cuttlefish, sea urchin, white bean cream and fish roe</i>	€ 20
Gnocchi di patate, pesto di zucchine, trota affumicata, zeste di agrumi <i>Potato dumplings with courgette pesto, smoked trout and citrus zest</i>	€ 18
Zuppa al basilico tiepida, ortaggi e stracciatella <i>Basil soup with vegetables and stracciatella cheese</i>	€ 14

Coperto
Cover charge per person € 4

CARNI & PESCI



MEAT & FISH DISHES

Rombo al forno, confettura salata di pomodoro, bufala, ratatouille <i>Oven-baked Turbot, savoury tomato confit, buffalo mozzarella and ratatouille</i>	€ 45
Spigola al cartoccio, mitili, pomodori e patate <i>Foil-baked sea bass, mussels, tomatoes and potatoes</i>	€ 35
Salmone alla griglia, ortaggi freddi topenade e mandorle, fumetto al finocchietto <i>Grilled salmon, chilled vegetables, tapenade and almonds, fennel broth</i>	€ 25
Filetto di vitello, puré di patate e cipolle, gallinacci, spuma ai tre pepi <i>Veal fillet, mashed potatoes and onions, chanterelle mushrooms and three-pepper foam</i>	€ 35
Costoletta alla milanese, patate alla paprika affumicata, insalata aromatica <i>Milanese-style veal cutlet, smoked paprika potatoes, aromatic salad</i>	€ 42
Petto d'anatra laccato allo sciroppo d'acero, scarola, pesche arrostite <i>Duck breast glazed in maple syrup, escarole salad and roast peach</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, salsa di frutti rossi e gelato
Traditional Lake Como "Miascia" fruit cake, wild red berry sauce and ice-cream

€ 45 per persona
€ 45 per person

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati sono surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento di temperatura. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

To guarantee food quality and safety, some products served were frozen at the origin by the producer or subjected to blast chilling.
Fishery products served raw or practically raw were subjected to blast chilling to ensure safety.
The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

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

Our Executive Chef
Christian Belotti