

## ANTIPASTI STARTERS

Tartare di salmone marinato e affumicato, zuppa fredda di cetrioli, yogurt, noci e aneto <i>Marinated and smoked salmon tartare, cold cucumber soup, yogurt, hazelnuts and dill</i>	€	16
Insalata ai frutti di mare, vinaigrette di patate, ortaggi croccanti e germogli <i>Seafood salad, potato vinaigrette, crunchy vegetables and sprouts</i>	€	26
Carpaccio di scottona, spuma di bufala e tartufo nero <i>Beef carpaccio, buffalo's milk mozzarella mousse and black truffle</i>	€	18
Prosciutto di Langhirano "Pio Tosini", fico fritto e caprino <i>Prime Langhirano "Pio Tosini" ham, fried fig and goat's cheese</i>	€	20
Gallinacci arrostiti, uovo poché, pan brioches con riduzione al vino rosso <i>Roasted chanterelle mushrooms, poached egg, brioche bread with red wine sauce</i>	€	16

## PRIMI PIATTI PASTA, RICE & SOUP

Risotto riserva Carnaroli al basilico, crostacei e molluschi <i>"Carnaroli" selection risotto with basil, shellfish and clams</i>	€	22
Corzetti caserecci, calamari, ricci di mare, friscous <i>Home-made Ligurian Corzetti pasta, calamari, sea urchins, friscous</i>	€	18
Linguine, guazzetto di gamberoni, fior di zuccina e datterini <i>"Linguine" noodle pasta, stewed prawns, courgette flowers and cherry tomatoes</i>	€	18
Ravioli di melanzane alla parmigiana, crudaiola di San Marzano e basilico <i>Ravioli filled with aubergine parmesan, San Marzano tomato concassé and basil</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

Coperto  
*Cover charge per person*

€ 4

## CARNI & PESCI



## MEAT & FISH DISHES

Spigola al vapore, ortaggi, bagnetto verde, insalatina di erbe <i>Steamed sea bass, vegetables, parsley and garlic garnish, herb salad</i>	€ 36
Rana pescatrice, mozzarella di bufala, falde di pomodori canditi, basilico <i>Anglerfish, buffalo's milk mozzarella, candied tomato flakes, basil</i>	€ 34
Saltimbocca di agnello al timo, guanciale di Sauris, albicocche e spuma di patate <i>Sautéed lamb escalopes with thyme, Sauris bacon, apricots and potato mousse</i>	€ 32
Filetto di manzo, rosti di patate, scarola e salsa bernese <i>Beef fillet, potato rösti, escarole salad and Bernaise sauce</i>	€ 32
Milanese di vitello, patate alla paprika, insalata di crudité di ortaggi <i>Veal cutlet coated in breadcrumbs, potatoes with paprika, vegetable crudité salad</i>	€ 38
Milanese di melanzana, rucola, pomodorini al forno e maionese al limone <i>Milanese-style aubergine, rocket salad, baked cherry tomatoes and lemon mayonnaise</i>	€ 18

## 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 frita  
*"Carnaroli" selection risotto with golden perch fillets and fried sage*

Miascia del Lario, mantecato alla vaniglia, amarene  
*Traditional Lake Como "Miascia" fruit cake with vanilla ice-cream, black cherries*

€ 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

