

## ANTIPASTI STARTERS

Calamaro farcito ai gamberoni, pomodorini, crostone di pane casereccio <i>Squid stuffed with king prawns, cherry tomatoes, home-made crusty bread</i>	€ 18
Carpaccio di salmone marinato, purea di melanzana affumicata, limone candito <i>Marinated salmon carpaccio, smoked aubergine purée, candied lemon</i>	€ 18
Prosciutto di Langhirano "Pio Tosini", radicchio tardivo di Treviso fritto <i>Prime Langhirano "Pio Tosini" ham, fried red chicory</i>	€ 20
Tartare di manzo, uovo di quaglia poche, acciuga, maionese al rafano <i>Beef tartare, poached quail egg, anchovy, horseradish mayonnaise</i>	€ 16
Piccolo strudel di ortaggi, taleggio, coulis di peperone, patè di olive <i>Small vegetable strudel, taleggio cheese, pepper sauce, olive pâté</i>	€ 14

## PRIMI PIATTI PASTA, RICE & SOUP

Risotto, cime di rapa, spuma di burrata, ricci di mare con crumble di frisa <i>Risotto creamed with turnip greens, Burrata mozzarella foam, sea urchins with bread crumble</i>	€ 20
Tagliolini al doppio tuorlo al tartufo nero, fonduta di robiola di Roccaverano <i>Double egg yolk noodle pasta with black truffle, Roccaverano robiola cheese fondue</i>	€ 30
Cappellacci di stracotto di vitello, cavolo nero, ricotta affumicata rapè <i>Ravioli stuffed with veal stew, black cabbage, smoked ricotta flakes</i>	€ 16
Maltagliati di pasta all'uovo, ragoût di faraona, albicocche secche <i>Maltagliati "randomly sliced" egg pasta, guinea fowl ragoût, dried apricots</i>	€ 16
Zuppa di carciofi, ortaggi, nocciole tostate <i>Artichoke and vegetable soup with toasted hazelnuts</i>	€ 14

Coperto  
*Cover charge per person*

€ 4

## CARNI &amp; PESCI



## MEAT &amp; FISH DISHES

Petto d'anatra laccata al miele, arancia, anice stellato, purea di finocchi <i>Duck breast coated in honey, orange, star anise, fennel puree</i>	€ 25
Filetto di Angus in crosta di panpepato, ortaggi autunnali arrostiti, salsa al Porto <i>Angus beef fillet in gingerbread crust, roasted autumn vegetables, Port sauce</i>	€ 30
Baccalà cotto a bassa temperatura, porri, olive taggiasche e pinoli <i>Cod cooked at low temperature, leeks, black olives and pine nuts</i>	€ 28
Filetto di branzino arrostito, spinaci, crema di ceci, olio di zucca <i>Roast sea bass fillet, spinach, chickpea cream, pumpkin oil</i>	€ 35
Milanese di vitello, patate alla paprika, insalata di puntarelle <i>Veal cutlet coated in breadcrumbs, paprika potatoes, chicory salad</i>	€ 38

## 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, mantecato alla vaniglia, riduzione al Porto  
*Traditional Lake Como "Miascia" fruit cake, vanilla ice-cream and Port sauce*

€ 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 garantirne 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 Bolini*