

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 & PESCI



MEAT & 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
Antonio Bolini