



# ANTIPASTI

*(Vorspeisen - Starters)*

## DELIZIE DI LAGO E DI MARE

*(Delikatessen aus See und Meer – Delights from lake and sea)*

## AGONI IN CARPIONE

*(Fisch vom Comer see in essig eingelegt – Fish from Lake Como preserved in vinegar)*

## INSALATA TIEPIDA DI POLPO E PATATE

*(Tintenfisch mit Kartoffeln lauwarm – Octopus and potatoes lukewarm)*

## CARPACCIO CELTICO DI CHIANINA CON RUCOLA E GRANA

*(Carpaccio von chianina mit Parmesan - Carpaccio of chianina with Parmesan cheese)*

## GRANDE TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI

*(Auswahl von lokalem Aufschnitt und käsesorten - Assortment of local cold meats and cheeses)*

---

# PRIMI

*(Vorgerichte - First dishes)*

## RISOTTO CARNAROLI "ACQUERELLO" RONDOLINO CON PESCE PERSICO

*(Minimo per 2 persone – Tempo Preparazione 20/25 minuti)*

*(“Acquerello” carnaroli-risotto mit Barsch filets - Carnaroli risotto “Acquerello” with perch)*

## CAPPELLACCI DI LAVARELLO E FORMAGGIO LARIANO

*(Tipische pasta mit fisch “lavarello” und lokalem käse- Typical pasta with fish “lavarello” and local cheese)*

## TORTELLI DI PESCE PERSICO IN SALSA ALLO ZAFFERANO

*(Tipische pasta mit fisch “persico” in safransauce- Typical pasta with fish “persico” in saffron sauce)*

## TAGLIOLINI FRESCHI ALLO SCOGLIO (Minimo per 2 persone)

*(Frische nudeln mit meeresfrüchten- Fresh noodles with seafood)*

## PANCIOTTI CON RIPIENO DI CAPESANTE E GAMBERI

*(Pasta gefüllt mit kamm-muscheln und garnelen – Pasta filled with scallops and prawns)*

## CARBONARA DI BIGOLI E GUANCIALE (*Tempo preparazione 15 min*)

*Typische carbonara pasta – Typical carbonara pasta)*

## RAVIOLOTTI DI POLENTA E MONTASIO DOP AI FUNGHI PORCINI

*(Pasta mit polenta und Montasio-käse füllung an steinpilze – Polenta and Montasio cheese filled with porcini-sauce)*



# SECONDI

*(Hauptgerichte – Main courses)*

## FILETTI DI ORATA CON AROMI IN TEGLIETTA AL FORNO

*(Seebrassenfilets gebacken – Fillets of sea bream baked)*

## LAVARELLO BURRO E SALVIA CON PANATURA AL PISTACCHIO

*(Typische seefische – Typical lake fish)*

## IMPEPATA DI COZZE

*(Muscheln impepata – Mussels impepata)*

## COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA PIASTRA

*(Gebratene lammkoteletts – Roast lamb chops)*

## BOCCONCINI SCELTI DI FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI

*(Ausgewählte Rinderfiletstücke mit steinpilzen – Selected pieces of beef fillet with porcini mushrooms)*

## TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE AL ROSMARINO

*(Geschnittenes rindfleisch mit rosmarin – Sliced beef with rosemary)*

*(Consigliata: cottura al sangue)*

*Peso gr 300 - Peso gr 500*

---

# CONTORNI

*(Beilagen – Side dishes)*

## MISTO DELL'ORTO

*(Gemischter dreifarbiger salat – Mixed tricolor salad)*

## LA NOSTRA GIARDINIERA

*(Peperoni rossi, verdi e gialli, finocchi, cavolfiori, carote)*

*(Handgefertigtes sortiment an gurken.– Handcrafted assortment of pickles.)*

## FAGIOLINI COTTI AL VAPORE CON ACETO BALSAMICO E FETA GRECA DOP

*(Salat aus grünen Bohnen und griechischem Feta – Salad of green beans and Greek feta)*



# **MENU CONSIGLIATI DALLO CHEF**

## **Menu "MONTAGNA"**

*(Menu "Berg" – Menu "Mountain")*

Raviolotti di polenta e montasio ai funghi porcini  
Costolette di agnello  
Giardiniera della Casa  
Dolce della casa  
Acqua 750 ml

~ \* ~

## **Menu "LAGO"**

*(Menu "See" – Menu "Lake")*

Tortelli di pesce persico in salsa allo zafferano  
Lavarello burro e salvia con panatura al pistacchio  
Insalata mista  
Dolce della casa  
Acqua 750 ml

~ \* ~

## **Menu "MARE"**

*(Menu "Meer" – Menu "Sea")*

Panciotti con ripieno di capesante e gamberi  
Orata al forno  
Insalata di fagiolini all'aceto balsamico e feta greca  
Dolce della casa  
Acqua 750 ml



# **Dolci e Gelati** (ARTIGIANALI)

*(Süßigkeiten und eiscreme – Sweets and ice cream)*

**TIRAMISÙ**

**BACIO DI DAMA**

*(Bacio di Dama sweet)*

**CREMOSO AI PISTACCHI E NOCI**

*(Dessert mit pistazien und walnüssen – Dessert with pistachios and walnuts)*

**CESTINO AI FRUTTI DI BOSCO**

*(Beerenparfait - Berry parfait)*

**TARTUFO BIANCO**

*(Weiß sahneparfait- White cream parfait)*

**AFFOGATO AL CAFFÈ**

*(In kaffee ertrunken - Drowned in coffee)*

**GELATO MANTECATO AL BRAULIO**

*(Braulio eis – Braulio ice cream)*

**TORTA DELLA CASA**

*(Hausgemachter kuchen – Homemade cake)*