

Antipasti - Starters

Maionese di patate viola con crocchette d'astice e germogli Violet potato mayonnaise with lobster croquettes and sprouts	€ 30,00
Terrina di fegato grasso ai mirtilli rossi, pan brioche e composta di cranberries Terrine of fat liver with cranberries, brioche bread and cranberry compote	€ 14,00
Tagliere di salumi e formaggi locali, verdure estive marinate con marmellata e miele Platter of local cold cuts and cheese, marinated summer vegetables served with jam and honey	€ 15,00
Carpaccio di salmone, branzino e tonno con chips di focaccia all'acqua di mare e dressing al lime e menta Salmon, sea bass and tuna carpaccio with focaccia chips served with lime and mint dressing	€ 20,00
Fagottino di pasta fillo con patata del Lario e missoltino su pesto di rucola Phyllo pastry basket with Lario potato and missoltino fish on rocket salad pesto	€ 25,00
Verticale di verdure estive con taleggio di bufala e coulis di datterini appassiti Vertical of summer vegetables with buffalo taleggio cheese and coulis of dried cherry tomatoes	€ 15,00

Insalate & Snack - Salads & Snacks

Club Sandwich con patatine fritte Club sandwich with potato chips	€ 25,00
Caesar salad con bacon croccante e pollo grigliato Caesar salad with crispy bacon and grilled chicken	€ 18,00

Primi Piatti - Rice & Pasta

Ravioli di nostra produzione ripieni di salmerino affumicato, ricotta al burro e aglio orsino Home-made ravioli filled with smoked char, ricotta with butter and wild garlic	€ 18,00
Tonnarelli al grano saraceno cacio e pepe con petali di slinzega della Valtellina Buckwheat Tonnarelli pasta in cheese and pepper with "slinzega" air-dried beef flakes	€ 20,00
Risotto "Acquerello" con fiori di zucchine matita, gelato al parmigiano e gocce di balsamico "Acquerello" selection risotto with courgettes flowers, parmesan ice-cream and balsamic vinegar drops	€ 18,00
Spaghettoni con germe di grano, seppie, vongole melanzane, pomodorini e pane aromatizzato Spaghettoni with wheat germ, cuttlefish, aubergine clams, cherry tomatoes and flavoured bread	€ 26,00
Paglia e fieno con diaframma, pioppini trifolati su crema di burrata "Straw and hay" noodle pasta with beef, sautéed mushrooms on burrata cream	€ 25,00

Zuppe e Minestre - Soups

Zuppa di lenticchie di Castelluccio con salmone scottato e crostini Castelluccio lentil soup with seared salmon and croutons	€ 14,00
Purea di verdure estive con gocce di pesto e primosale Summer vegetable puree with pesto drops and primosale cheese	€ 14,00

Il nostro Chef Ercole Sandionigi Vi consiglia i seguenti piatti:
Our Chef Ercole Sandionigi suggests an "All-in-one" course

Risotto classico al pesce persico Classic risotto creamed with perch fillets (Regional Specialty)	€ 28,00
La costoletta classica alla milanese con insalata di pomodorini e rucola Lightly-fried veal cutlet coated in breadcrumbs with diced tomatoes and rocket salad (Regional Specialty)	€ 30,00

Carni & Pesci - Meat & Fish dishes

Filetto di rombo in crosta di patate con insalata belga al cartoccio, profumato all'arancia Turbot fillet in potato crust with Belgian endive in foil, orange scented	€ 30,00
Spiedo di salmone, gamberi e capperanta su riso selvatico alle piccole verdure Skewer of salmon, prawns and scallops on wild rice with small vegetables	€ 24,00
Verdure estive e filetti di pesce persico Summer vegetables and perch fillets	€ 28,00
Filetto di branzino a piacere Sea bass fillet cooked at your liking	€ 30,00
Guancia di vitello alla senape antica con verdure croccante Veal cheek braised in grain mustard with crunchy vegetables	€ 24,00
Petto d'anatra ai mirtilli rossi e spätzle all'ortica Duck breast with cranberries and nettle spätzle	€ 24,00
Magatello di vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata rustica Thinly-sliced veal shoulder cooked at low temperature with rustic tuna sauce	€ 22,00
Carrè d'agnello in crosta di olive taggiasche Rack of lamb in a Taggiasca black olive crust	€ 25,00

Contorni - Side dishes

Patate dippers Potato dippers	€ 7,00
Verdure alla griglia Grilled vegetables	€ 8,00
Spinaci freschi saltati all'olio e aglio Pan-fried fresh spinach with oil and garlic	€ 7,00

Desserts - Dessert

Croccante alle mandorle, mousse all'amaretto e gocce di caffè Almond crunch with amaretto mousse and coffee drops	€ 10,00
Tiramisù classico al vetro Classic tiramisù	€ 10,00
Cheese cake in base cantucci alle nocciole con gelatina al Vin Santo Cheesecake on a hazelnut biscuit base with Vin Santo jelly	€ 9,00
Frolla alle mandorle con spuma di limone Almond pastry tart with lemon mousse	€ 10,00
Miascia con gelato alla crema Traditional "Miascia" crumble cake with pears and vanilla sauce (Local Specialty)	€ 9,00
Zuppetta di frutta fresca con granita al limone Fresh fruit salad with lemon crush	€ 10,00

Richiedete la carta degli allergeni al vostro cameriere

Please ask your waiter for the allergen menu

I piatti contrassegnati con * possono essere preparati con prodotti surgelati

Dishes marked with * may be prepared with frozen foods