

## Antipasti Starters

<i>Seppia ripiena con gambero al pane aromatizzato su vellutata di piselli</i> Cuttlefish stuffed with shrimps in herbal bread served on a pea cream sauce	€ 21,00
<i>Storione marinato e affumicato con verdure croccanti e chips di polenta</i> Marinated and smoked sturgeon with crunchy vegetables and polenta chips	€ 22,00
<i>Carpaccio di salmone, ricciola e tonno con misticanza, olio, limone e menta</i> Salmon, amberjack and tuna carpaccio with mixed salad, oil, lemon and mint	€ 22,00
<i>Brisaola della Valchiavenna in verticale con cialde di Casera e mais e sfera con uva, caprino e noci</i> Air-dried beef from Valchiavenna with Casera cheese and corn wafer and a sphere of goat's cheese filled with grape and walnuts	€ 19,00
<i>Crudo di Sauris con spiedo di frutta stagionale</i> Sauris premium raw ham with seasonal fruit skewer	€ 18,00
<i>Insalata di asparagi crudi e cotti, uovo pochè e salsa olandese</i> Asparagus salad (raw and steamed), poached egg and hollandaise sauce	€ 18,00

*Il nostro Chef Ercole Sandionigi Vi consiglia i seguenti Piatti:*

Our Chef Ercole Sandionigi suggests an "All-in-one" courses

<i>La costoletta classica alla milanese con insalata di pomodorini e rucola</i> Lightly-fried veal cutlet coated in breadcrumbs with diced tomatoes and rocket salad	€ 36,00
<i>Risotto "Acquerello" alla milanese con ossobuco in gremolata</i> "Acquerello" selection risotto creamed with saffron and braised veal shank in lemon sauce	€ 35,00
<i>Arancine di riso con filetti di pesce persico dorati al burro e salvia salsa parmigiana</i> Arancini rice balls with perch fillet coated in butter and sage, parmesan cheese sauce	€ 35,00



## Primi Piatti *Rice & Pasta*

- Tortelli di pasta all'uovo con burrata, missoltino e pepe rosa saltati al burro e erba cipollina* € 23,00  
Egg-pasta ravioli with burrata, missoltino fish and pink pepper sauteed in butter and chives
- Tagliatelle di grano saraceno al sugo d'anatra al vino rosso e nocciole tostate* € 20,00  
Buckwheat tagliatelle noodles with duck sauce in red wine and toasted hazelnuts
- Gnocchi di patate del Lario classici al pesto di basilico e fagiolini* € 19,00  
Classic Lario potato dumplings with basil pesto and beans
- Spaghetto di Gragnano con pomodorini, piovra cotta a bassa temperatura e polvere di olive nere* € 24,00  
Spaghetti from Gragnano with cherry tomatoes, octopus cooked at low temperature, sprinkled with black olive powder
- Tagliolini profumati al limone con ragù di pesce di scoglio in bianco* € 24,00  
Lemon scented tagliolini with white rock fish ragout
- Riso "selezione Carnaroli" agli asparagi, mantecato al cacio e pepe con tartare di gambero rosso* € 23,00  
"Carnaroli selection" risotto with asparagus, creamed in cacio cheese and pepper topped with red prawn tartare

## Zuppe & Minestre *Soups*

- Zuppa d'orzo perlato in versione vegana* € 16,00  
Vegan version of pearl barley soup
- Purea di asparagi con crostini croccanti e piovra alla soia* € 20,00  
Asparagus pureè with crispy croutons and soy octopus

## Snack & Insalate *Snacks & Salads*

- Club Sandwich con patatine fritte* € 26,00  
Club sandwich with potato chips

*Caesar salad con bacon croccante e pollo grigliato*

Caesar salad with crispy bacon and grilled chicken

€ 22,00

## *Pesci & Carni Fish & Meat dishes*

*Trancio di storione bianco in crosta di patate viola su passata di pomodoro fresco,*

*olive e pinoli*

White sturgeon steak in violet potato crust on fresh tomato sauce, olives and pine nuts

€ 28,00

*Spiedo di pesce e crostacei al pane aromatizzato con caponatina di melanzane*

Skewer of fish and shellfish with herbal bread and aubergine ratatouille

€ 28,00

*Pescato del giorno a piacere*

Fresh fish "catch of the day" to your liking

€ 28,00

*Sogliola classica alla mugnaia con verdure all'olio*

Classic sole Meunière with vegetables in oil

€ 42,00

*Guancia di suino iberico alla birra Aqua Dulza "Via Regia Ambrata"*

*con crocchetta di ceci*

Iberian pork cheek cooked in Aqua Dulza craft beer with chickpea croquette

€ 26,00

*Filetto di Angus alle piccole verdure rivisitata dallo Chef*

Angus fillet steak with vegetables revised by our Executive Chef

€ 36,00

*Carrè d'agnello spadellato ai cranberries con patata al rosmarino*

Rack of lamb sautéed in cranberry sauce with rosemary potatoes

€ 27,00

*Coscia di coniglio in farcia di olive, pancetta e nocciole con polenta di Storo grigliata*

Leg of rabbit stuffed with olives, bacon and hazelnuts with grilled Storo polenta

€ 24,00

## *Contorni Side dishes*

*Verdure alla griglia*

Grilled vegetables

€ 8,00

*Patate dippers*

Potato dippers

€ 7,00

*Spinaci freschi saltati all'olio e aglio*

Pan-fried fresh spinach with oil and garlic

€ 7,00

## *Dolci Dessert*

*Zuppetta di frutta fresca con sciroppo alla vaniglia e latte fritto*

Diced fresh fruit with vanilla syrup and milk fritters

€ 10,00

*Tiramisù classico al vetro*

Classic tiramisù

€ 10,00

*Semifreddo al pistacchio di Bronte con croccante all'arancia e piccoli frutti*

Bronte pistachio parfait with orange crunch and wild berries

€ 10,00

*Miascia classica con pallina di gelato alla crema*

Traditional "Miascia" crumble cake with pears and vanilla ice-cream *(Local Specialty)*

€ 9,00

*Tartelletta alle fragole con cremoso al cioccolato Blondies*

Strawberry tartlet with creamy chocolate blondies

€ 10,00

*Foresta nera rivisitata al bicchiere*

Black Forest - revised version served in a glass

€ 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 an asterisk \* may be prepared with frozen food products*