



Antipasti

ANTIPASTO ASSORTITO DI MARE

Seafood Hors d'œuvre

24,00

1,2,3,4,7,9,12

TARTARE DI TONNO CON MELA VERDE E YOGURT

Tuna Tartare with Green Apple and Yogurt

21,00

4,7

CRUDITÈ DI MARE

Seafood Crudità

a persona/per person 30,00

2,4,6,12

MISTO DI MARE GRATINATO

Mixed Seafood au Gratin

19,00

1,2,4,7,12

OSTRICHE

Oysters

Cad 3,50

12

CARPACCIO DI TROTA E SALMERINO MARINATI AGLI AGRUMI CON CROSTONI E BURRO AROMATIZZATO ALLE ERBE

Trout and Char Carpaccio with Croûtons and Herb-flavored Butter

17,00

1,4,7

ANTIPASTO DEL TERRITORIO: FIOCCHETTO MAGRO DI FRANCIACORTA, SALAME DI MONTISOLA, LARDO AROMATIZZATO, FORMAGGI CAMUNI E CONFETTURE

Local cold cuts and cheeses

18,00

7

MELONE E PROSCIUTTO DI PARMA RISERVA

Parma Ham and Melon

15,00

Primi Piatti

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO

Scialatielli Pasta with Seafood

20,00

1,2,4,12

BAVETTE ALLE VONGOLE

Bavette Pasta with Clams

17,00

1,12

TORTELLI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI CAPESANTE E GAMBERI SU RIDUZIONE AI CROSTACEI

Fresh Pasta Stuffed With Sea Scallops and Prawns with Crustacean Reduction

16,00

1,2,3,4,7,12

MEDAGLIONI CON RIPIENO AL SALMERINO AFFUMICATO E LA SUA BOTTARGA CON SALVIA

Fresh Pasta with Smoked Char Filling with Sage and Bottarga

16,00

1,3,4,7

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

Tagliatelle with Porcini Mushrooms

15,00

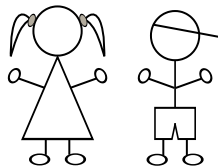
1,3

SCRIGNI CON BURRATA PUGLIESE SU RISTRETTO DI POMODORINI

Ravioli Pasta with burrata from Apulia and Cherry Tomato Sauce

16,00

1,3,7



MENU' BAMBINO: PASTA AL POMODORO, COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE, 1 PALLINA DI GELATO- COPERTO INCLUSO

Pasta with Tomato Sauce, Chicken
Cutlet with French Fries, 1 Ice Cream
Ball- Cover Charge Included

13,00

1,3,7

MENU' BAMBINO SOLO COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE, 1 PALLINA DI GELATO- COPERTO INCLUSO

Chicken Cutlet with French Fries, 1
Ice Cream Ball- Cover Charge
Included

11,00

1,3,7



Secondi Piatti

FRITTURA MISTA DI MARE

Mixed Fried Sea Fish

20,00

4

FILETTO DI BRANZINO CON PATATE GRATINATE

Bass Fillet with Potatoes au Gratin

18,00

4

SALMONE AL FORNO CON DADOLATA DI VERDURE

Baked Salmon with Vegetables

20,00

4

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI CON MAYONESE ALLO ZAFFERANO

Pistacchio Crust Tuna with Saffron Mayonnaise

22,00

3,4,8

GRIGLIATA MISTA DI PESCE DI MARE

Mixed Seafish Grill

a persona/per person 30,00

4

SOUTÈ DI COZZE

Soutè Mussels

14,00

12

TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI PORCINI

Sliced Beef with Porcini Mushrooms

20,00

FISH&CHIPS DI LAGO: FILETTI DI PESCE PERSICO CON CHIPS DI PATATE E KETCHUP DI DATTERINO

Lake Fish&Chips: Breaded Perch Fillets with Potato Chips with Ketchup

17,00

1,3,4,7

ROAST BEEF CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, JULIENNE DI POMODORI SECCHI E RIDUZIONE AL BASILICO

Roast Beef with Rockets, Flakes of Grana, Julienne of Sun-Dried Tomatoes and
Basil Reduction

17,00

7





Contorni

INSALATONA CAESAR:

**INSALATA VERDE, PETTO DI POLLO, GRANA, POMODORINI, SALSA
YOGURT**

Green Salad, Chicken Breast, Grana Cheese, Cherry Toatoes, Yoghurt Sauce

14,00

7

INSALATONA LIDO:

INSALATA VERDE, POMODORINI, TONNO, OLIVE, MOZZARELLA, UOVO

Green Salad, Cherry Toatoes, Tuna, Olives, Mozzarella Cheese, Egg

12,00

3,4,7

INSALATA MISTA

Mixed Salad

6,00

VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled Vegetables

7,00

PATATINE FRITTE

French Fries

5,00





Allergeni

**1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE
CEREALS**

2 CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI

3 UOVA E PRODOTTI DERIVATI

4 PESCE E PRODOTTI DERIVATI

5 ARACHIDI E DERIVATI

6 SOIA E PRODOTTI DERIVATI

7 LATTE E PRODOTTI DERIVATI

8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

9 SEDANO E DERIVATI

10 SENAPE E DERIVATI

11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI

12 MOLLUSCHI

**REGOLAMENTO SOMMINISTRAZIONE PESCE CRUDO E PRODOTTI AD ABBATTIMENTO,
TRATTAMENTO PREVENTIVO SANITARIO DEL PESCE CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO**

"Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati) sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011"

**UTILIZZO DI SEMILAVORATI PRODOTTI IN LOCO, SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO
DI TEMPERATURA ED UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DI PIATTI**

"Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04"

