



---

## ANTIPASTI

---

Hors d'œuvre - Vorspeisen - Apéritifs

### **Antipasto Assortito di Mare**

17.00

Seafood Hors d'œuvre  
Meeresfischvorspeise  
Hors d'œuvres de Mer

### **Crudité di mare** (per due persone):

50.00

#### **Gamberi Rossi di Sicilia, Ostriche, Tonno, Salmone, Branzino**

Raw Sea Fish for two: Red Prawns from Sicily, Oysters, Tuna, Salmon, Sea Bass  
Roher Meeresfisch für zwei: Rote Garnelen aus Sizilien, Austern, Thunfisch, Lachs, Seebarsch  
Crudités de Mer pour Deux Personne: Huitres, Crevettes et Tranches de Saumon, Thon et Bar

### **Caprese di Mare con Bufala DOP e Crudità di Gamberi Rossi**

18.00

Caprese Sea Salad with Buffalo Mozzarella PDO and Red Prawns Crudités  
Meer Caprese mit Büffel Mozzarella DOP und Rohen Roten Garnelen  
Salade Caprese de Mer avec Mozzarella de Bufflonne AOP et Crudités d'écrevisses Rouges

### **Tartare di Tonno**

17.00

Raw Tuna Tartare  
Roher Thunfisch Tartare  
Tartare de Thon

### **Ostriche**

cad. 3.00

Oysters - Auster - Huitres

### **Polipo alla Plancha con Patate Schiacciate**

16.00

Grilled Octopus with Smashed Potatoes  
Krake vom Grill mit Kartoffelmus  
Poulpe Grillé avec Pommes de Terre Écrasée

### **Sardine Essiccate con Polenta**

12.00

Dried Sardines with Polenta  
Gedörrte Sardinen mit Polenta  
Sardines du Lac avec Polenta

### **Carpaccio di Trota e Salmerino Marinati agli Agrumi con Crostoni e**

12.00

#### **Burro Aromatizzato alle Erbe**

Marinated Trout and Char Carpaccio with Croûtons and Herb-flavored Butter  
Marinierte Forelle un Saibling - carpaccio mit Croûtons un Kräuterbutter  
Carpaccio de Truite et Omble Marinés aux Agrumes avec Croûtons et Beurre Aromatisé aux Herbes Fines

### **Prosciutto Crudo di Parma e Salame di Montisola con Tomino di Capra Camuno,**

14.00

#### **Confetture e Grissini in Sfoglia**

Parma Raw Ham and Salami from Montisola, Goat's Local Cheese, Jams and Thin Breadsticks  
Parma Roher Schinken und Salami aus Montisola, Heimischer Ziegenkäse, Marmeladen und Dünne Weißbrotstangen  
Jambon Cru de Parme et Salami de Montisola avec Fromage de Chèvre du Val Camonica, Confitures et Gressins en pâte Feuilletée

### **Prosciutto e Melone**


12.00

Raw Ham and Melon  
Parmaschinken und Melone  
JamBon Cru et Melon

### **Flan ai Funghi Porcini su Crema al Parmigiano**

11.00

Wild Mushrooms Porcini Pie with Parmigiano Sauce  
Steinpilze Kuchen mit Parmigiano Käse Sauce  
Flan au Cèpes avec Réduction de Parmesan





## PRIMI PIATTI

First Courses - Erste Gänge - Entrées

### **Spaghetti allo Scoglio**

17.00

Spaghetti with Seafood  
Spaghetti mit Meeresfisch  
Spaghetti à la Mariniera

### **Bavette alle Vongole**

15.00

"Bavette" Pasta with Clams  
"Bavette" Pasta mit Venusmuscheln  
"Bavette" Pâtes avec Palourdes

### **Tortelli di Pasta Fresca con Ripieno di Capesante e Gamberi su riduzione di Pesto** 14.00

Fresh Ravioli Pasta Stuffed with Scallops and Prawns with Pesto Sauce  
(Olive Oil, Basil, Garlic, Pine Nuts and Parmesan)  
Frische Ravioli Pasta mit Füllung von Jakobsmuscheln und Garnelen mit Pestosauce  
(Olivenöl, Basilikum, Knoblauch Pinienkerne und Parmesan)  
Raviolis de Pâtes Fraîches Farcis de Coquilles Saint-Jacques et Crevettes avec Réduction de Pistou  
(Huile d'Olive, Basilic, Ail, Pignons de Pin et Parmesan)

### **Risotto al Pesce Persico** (minimo 2 persone)

a persona / per person 14.00

Risotto with Perch (minimum for 2)  
Risotto mit Barsch (minimum für 2)  
Risotto au Perche (minimum 2 personnes)

### **Spaghetti con Trota Affumicata, Scamorza e Finocchietto Selvatico**

13.00

Spaghetti with Smoked Trout, Scamorza cheese and Wild Fennel  
Spaghetti mit Geräucherter Forelle, Scamorza Käse und Wilder Fenchel  
Spaghetti avec Truite Grillée et Scamorza (Fromage de Vache, Doux Fumé) Aromatisés au Fenouil Sauvage

### **Scrigni con Burrata Pugliese e Battuta di Pomodoro Fresco**

13.00

Ravioli with Burrata from Apulia and Fresh Tomato Sauce  
Pasta mit Burrata Käse aus Apulien und Frische Tomaten  
Raviolis Farcis de Burrata des Pouilles et Sauce de Tomate Fraiche

## MENU' BAMBINO

Child Menu - Kind Menu - Menu Enfants

### **Pasta al Pomodoro**

Pasta with tomato sauce,

12.00

### **Cotoletta di Pollo con Patatine**

Breaded Chop with French Fries

### **Una Pallina di Gelato - Coperto Incluso**

1 Ice-cream Ball - Cover Service Included

Pasta mit Tomaten Sauce,

Pâtes avec Sauce Tomate,

Huhnschnitzel mit Pommes Frites

Escalope de Poulet à la Milanaise et Pommes Frites

1 Kugel eis - Bedienung Inbegriffen

1 Glace - Couvert Inclus

### **Cotoletta di Pollo con Patatine Fritte**

Breaded Chop with French Fries

10.00

### **Una Pallina di Gelato - Coperto Incluso**

1 Ice-cream Ball - Cover Service Included

Huhnschnitzel mit Pommes Frites

Escalope de Poulet à la Milanaise et Pommes Frites

1 Kugel eis - Bedienung Inbegriffen

1 Glace - Couvert Inclus





## — SECONDI PIATTI DI PESCE DI MARE —

*Sea Fish Second Courses - Meeresfisch Zweite Gänge - Poissons de Mer*

***Frittura Mista di Mare*** 17.00  
*Mixed Fried Sea Fish*  
*Gemischte Meeresfischfritüre*  
*Friture Mixte de Poisson Assortis*

***Salmone al Forno con Verdure*** 16.00  
*Baked Salmon with Vegetables*  
*Im Ofen gebackener Lachs mit Gemüse*  
*Saumon au Four avec Légumes*

***Tagliata di Tonno alle Erbe*** 17.00  
*Tuna in Slices with Herbs*  
*Thunfisch in Schnitten mit Kräutern*  
*Tranches de Thon aux Fines Herbes*

***Filetto di Branzino con Patate Gratinata*** 16.00  
*Bass Fillet with Potatoes au Gratin*  
*Seebarsch Filet mit Gratinierten Kartoffeln*  
*Filet de Bar avec Pommes de Terre Gratinées*

***Grigliata Mista di Pesce di Mare*** *a persona / per person* 28.00  
*Mixed Seafish Grill*  
*Gemischte Meeresfisch-Grillplatte*  
*Poissons de Mer Grillés*

***Souté di Cozze*** 10.00  
*Mussels*  
*Miesmuscheln*  
*Sauté de Moules*

***Trancio di Spada ai Ferri*** 15.00  
*Grilled Swordfish*  
*Schwertfischscheibe vom Grill*  
*Trache d'Espadon Grillé*

## — SECONDI PIATTI DI LAGO —

*Second Lake Fish Courses - Zweite Seefisch Gänge - Poissons d'Eau Douce*

***Misto di Lago con Polenta*** 20.00  
***Salmerino ai Ferri, Trota ai Ferri, Filetti di Persico Impanati***  
*Mixed Lake Fish with Polenta (Grilled Char, Grilled Trout, Breaded Fillets of Perch)*  
*Gemischter Seefisch mit Polenta (Saibling vom Grill, Forelle vom Grill, Panierte Barsch-Filets)*  
*Poisson de Lac Assortis avec Polenta (Omble Grillé, Truite Grilée, Filets de Perche Panés)*

***Salmerino ai Ferri con Polenta*** 16.00  
*Grilled Char with Polenta*  
*Saibling vom Grill mit Polenta*  
*Omble Grillé avec Polenta*

***Filetti di Pesce Persico Impanati con Salsa Tartara*** 13.00  
*Breaded Fillets of Perch with Tartare Sauce*  
*Panierte Barsch-Filets mit Tatar-Sauce*  
*Filets de Perche Panés avec Sauce Tartare*





## SECONDI PIATTI DI CARNE

*Meat - Fleisch - Viande*

### ***Costata ai Ferri con Chips e le sue Salse***

18.00

*Grilled Steak with French Fries and Sauces*

*Entrecôte vom Grill mit Pommes Frites und Saucen*

*Entrecôte Grillée avec Pommes Frites et Sauces*

### ***Pollo al Curry Dolce con Riso Basmati***

14.00

*Sweet Curry Chicken with Basmati Rice*

*Süßes Curry-Hähnchen mit Basmati Reis*

*Poulet au Curry Doux avec Riz Basmati*

### ***Petto d'Anatra al Cacao su Ristretto d'Arrosto***

18.00

*Duck Breast with Cocoa and Roast Sauce*

*Entenbrust mit Kakao und Bratensauce*

*Poitrine de Canard au Cacao sur Réduction de Rôti*

### ***Vitello Tonnato***

14.00

*Vitello Tonnato (Cold Sliced Veal with Tuna Sauce)*

*Kalbfleisch in Thunfischsoße*

*Vitello Tonnato (Veau Froid avec Thon Sauce)*





## CONTORNI

Garnish - Beilage - Garniture

**Insalata Caesar** 12.00

**Insalata Verde, Petto di Pollo, Grana, Pomodorini, Salsa Yogurt**  
Green Salad, Chicken Breast, Grana Cheese, Cherry Tomatoes, Yoghurt Sauce  
Grüner Salat, Hähnchenbrust, Grana Käse, Kirschtomaten, Joghurt Sauce  
Salade Verte, Petites Tomates, Blanc de Poulet, Fromage Grana, Sauce Yaourt

**Insalata Lido** 10.00

**Insalata Verde, Pomodorini, Tonno, Olive, Mozzarella, Uovo**  
Green Salad, Cherry Tomatoes, Tuna, Olives, Mozzarella, Egg  
Grüner Salat, Kirschtomaten, Thunfisch, Oliven, Mozzarella, Ei  
Salade Verte, Petites Tomates, Thon, Olives, Mozzarella, Oeufs

**Insalata Greca** 10.00

**Pomodori, Cetrioli, Cipolla Rossa, Olive, Feta, Yogurt**  
Tomatoes, Cucumbers, Red Onion, Olives, Feta Cheese and Yoghurt  
Tomaten, Gurken, Rote Zwiebel, Oliven, Feta Käse und Joghurt  
Tomates, Concombres, Oignon Rouge, Fromage Feta et Yaourt

**Verdure alla Griglia** 6.50

Grilled Vegetables  
Gemüse vom Grill  
Légumes Grillées

**Insalata Mista** 5.00

Mixed Salad  
Gemischter Salat  
Salade Mêlée

**Patatine Fritte** 4.00

French Fries  
Pommes Frites  
Pommes Frites

**N.B. Alcune materie prime utilizzate per la preparazione delle ricette possono secondo la disponibilità di mercato essere scongelate. Per le voci non elencate chiedere al personale.**

*Some raw food used for the preparation of our recipes can be defrosted according to the market availability.  
For the voices which are not listed, please ask our staff.*

*Certains ingrédients utilisés pour la préparation des recettes peuvent être décongelés, selon la disponibilité du marché.  
Pour les entrées qui ne sont pas énumérées demandez au personnel.*

