



Antipasti

ANTIPASTO ASSORTITO DI MARE

Seafood Hors d'œuvre

25,,00

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

MISTO DI MARE GRATINATO

Mixed Seafood au Gratin

20,00

1,2,4,7,12

OSTRICHE

Oysters

Cad 4,00

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

19,00

1,4,7

ANTIPASTO DEL TERRITORIO: FIOCCHETTO MAGRO DI FRANCIACORTA, SALAME DI MONTISOLA, LARDO AROMATIZZATO, FORMAGGIO

CAMUNO E CONFETTURA

Local cold cuts and cheese

18,00

7



Primi Piatti

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO

Scialatielli Pasta with Seafood

22,00

1,2,4,12

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

Fresh Pasta Stuffed With Sea Scallops and Prawns with Crustacean Reduction

18,00

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

17,00

1,3,4,7

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

Tagliatelle with Porcini Mushrooms

16,,00

1,3,9

PANCIOTTI RIPIENI DI ASPARAGI E MASCARPONE SU CREMA DI ASPARAGI E GOCCE DI PARMIGIANO

Ravioli pasta stuffed with asparagus and mascarpone on an asparagus cream with
parmesan

17,00

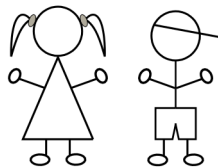
1,3,7,9

LE NOSTRE PROPOSTE PER I PIÙ PICCOLI:

(in ogni menù è compreso il coperto e 1 pallina di gelato)

our proposals for children

(Each menu includes a cover charge and 1 scoop of ice cream)



• MENU' COMPLETO: PASTA AL POMODORO,
COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE 14,00

• MENÙ SOLO PRIMO: PASTA AL POMODORO E PATATINE FRITTE 10,00

• MENU SOLO SECONDO: COTOLETTA CON PATATINE 12,00

COPERTO INCLUSO NEL MENÙ SOLO PER BAMBINI DI ETÀ INFERIORE AI
14 ANNI

COVER CHARGE INCLUDED IN THE MENU ONLY FOR CHILDREN UNDER 14
YEARS OF AGE



Secondi Piatti

FRITTURA MISTA DI MARE

Mixed Fried Sea Fish

22,00

4

FILETTO DI BRANZINO CON PATATE GRATINATE

Bass Fillet with Potatoes au Gratin

21,00

4

SALMONE AL FORNO CON DADOLATA DI VERDURE

Baked Salmon with Vegetables

21,00

4

TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI PORCINI

Sliced Beef with Porcini Mushrooms

22,00

9

FISH&CHIPS DI LAGO: FILETTI DI PESCE IMPANATO CON CHIPS DI

PATATE E KETCHUP DI DATTERINO

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

18,00

1,3,4,7





Contorni

INSALATONA LIDO: INSALATA VERDE, POMODORINI, TONNO, OLIVE, MOZZARELLA, UOVO

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

14,00
3,4,7

INSALATA MISTA

Mixed Salad

6,50

VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled Vegetables

7,50

PATATINE FRITTE

French Fries

5,50





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"

