

Lo Chef propone il Menu di Pesce

*Tris di pesci di lago leggermente affumicati, ghiacciatina al lime e zenzero,
fragole e gocce di Modena*

Lake fishes trio with lime and ginger sorbet, fresh strawberries and balsamic vinegar

Trio de poissons du lac avec sorbet de citron vert et gingembre, fraises fraîches et vinaigre balsamique

Trio von Seefische mit Limetten-Ingwer-Sorbet, frischen Erdbeeren und Balsamessig

Gnocchetti di patate, vellutata di zucchine e polpa di cozze

Gnocchi, zucchini cream and mussels

Gnocchi, crème de courgettes et moules

Gnocchi, Zucchini-Creme und Muscheln

Fritto misto di pesci e crostacei di lago con pagliuzze di verdure croccanti

Mixed fried lake fish and crustaceans, crispy vegetables

Friture de poissons et crustacés du lac assortis et légumes croquants

Gemischte Seefisch- und Krustentieren-Fritüre und knusprigem Gemüse

Dolce del nostro Chef Pasticciere

Dessert of our Pastry chef

Desser du Chef Patissier

Dessert nach Art des Küchenchef

€ 40,00

Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.

As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.

** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen*

Lo Chef propone il Menu di Carne

*Salsiccia di Bra, vellutata di toma, punte di asparagi e tuorlo d'uovo
Raw Bra beef tartare, Toma cheese cream, egg yolk and asparagus
Tartare de boeuf crue de Bra, crème de fromage Toma, jaune d'oeuf et asperges
Roher Rindfleischtatar aus Bra, Toma Käse-Creme, Eigelb und Spargel*

*Tagliatelle "home made", ragout al coltello di carni bianche
Home-made tagliatelle with white meat ragout
Tagliatelle fraîches maison au ragoût de viande blanche
Hausgemachte Tagliatelle mit weißes Fleischragout*

*Guanciotta di maialino iberico glassata alla birra
Pork cheek in beer icing
Joue de porc glacée à la bière
Schweinwange in Bierglasur*

*Dolce del nostro Chef Pasticciere
Dessert of our Pastry chef
Desser du Chef Patissier
Dessert nach Art des Küchenchef*

€ 40.00

Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.

As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen

Prima di tutto...

Crema di carote e zenzero, bocconcini di cappasanta

Carrot and ginger cream with Pilgrim scallops

Crème de carottes et gingembre avec Coquille St. Jacques

Karotten- und Ingwercreme mit Jakobsmuschel

€ 15.00

*Tris di pesci di lago leggermente affumicati, ghiacciatina al lime e zenzero,
fragole e gocce di Modena*

Lake fishes trio with lime and ginger sorbet, fresh strawberries and balsamic vinegar

Trio de poissons du lac avec sorbet de citron vert et gingembre, fraises fraîches et vinaigre balsamique

Trio von Seefische mit Limetten-Ingwer-Sorbet, frischen Erdbeeren und Balsamessig

€ 16.00

Code di gamberoni panati al pane panko, miele e peperoncino

Panko crusted king prawns, honey and chili

Crevettes à la croûte de pain panko, miel et piment

Panierte Garnelen, Honig und Chili

€ 15.00

Tagliere di salumi e affettati con giardiniera all' aspretto di mele

Platter of cured meats with vegetables in appel-cider vinegar

Assiette de charcuterie avec légumes au vinaigre de pommes

Platter von Wurstwaren mit Gemüse im Apfelessig

€ 16.00

Salsiccia di Bra, vellutata di toma, punte di asparagi e tuorlo d'uovo

Raw Bra beef tartare, Toma cheese cream, egg yolk and asparagus

Tartare de boeuf crue de Bra, crème de fromage Toma, jaune d'oeuf et asperges

Roher Rindfleisch tatar aus Bra, Toma Käse-Creme, Eigelb und Spargel

€ 15.00

Tortino di carciofi, bagna caöda leggera, briciole di pane

Artichokes Flan, Bagna caöda and bread crumbs

Flan aux Topinambours, Bagna caöda et chapelure

Topinambur-Torte, Bagna caöda und gebratenen Brotkrumen

€ 12.00

Tagliere di formaggi con composta di cipolle e miele

Platter of local cheese with onion jam and honey

Assiette de fromages locales avec confiture d'oignon et miel

Platter von Käse aus der Region mit Zwiebelmarmelade und Honig

€ 15.00

Coperto e pane € 3.00

Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.

As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen

**Da noi il pesce acquistato fresco e somministrato crudo ha subito un trattamento di bonifica come da regolamento europeo n. 853/2004. (8)*

Pasta, Riso e...

Risottino "il Carnaroli" mantecato alle punte di asparagi e filettini di pesce persico

Risotto with perch fillets and asparagus

Risotto aux filets de perche et asperges

Risotto mit Barschfilet und Spargel

€ 40.00 (minimo due persone; 20 minuti)

Gnocchetti di patate, vellutata di zucchine e polpa di cozze

Gnocchi, zucchini cream and mussels

Gnocchi, crème de courgettes et moules

Gnocchi, Zucchini-Creme und Muscheln

€ 15.00

Tagliatelle "home made," ragout al coltello di carni bianche

Home-made tagliatelle with white meat ragout

Tagliatelle fraîches maison au ragoût de viande blanche

Hausgemachte Tagliatelle mit weißes Fleischragout

€ 12.00

Spaghettoni alle vongole veraci

Spaghetti with clams

Spaghetti aux palourdes

Spaghetti mit Venusmuscheln

€ 15.00

Lingotti al bianco di pesce, pomodorini e bottarga d' acqua dolce

Homemade fish ravioli with tomatoes, and lake botargo

Raviolis maison de poisson avec tomates et poutargue de lac

Hausgemachte Fisch Ravioli mit Tomaten und See-Bottarga

€ 15.00

Agnolotti verdi al ripieno di carne con il suo ristretto

Homemade meat Ravioli in roasted Meat Sauce

Raviolis maison de Viande au Jus de Bœuf rôti

Hausgemachte Fleisch-Ravioli mit gebraten-Sauce

€ 13.00

Coperto e pane € 3.00

Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.

As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.

** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen*

Il Pesce...

Fritto misto di pesci e crostacei di lago con pagliuzze di verdure croccanti

Mixed fried lake fish and crustaceans, crispy vegetables

Fritture de poissons et crustacés du lac assortis et légumes croquants

Gemischte Seefisch- und Krustentieren-Fritüre und knusprigem Gemüse

€ 20,00

Trancio di luccioperca, cipollotti in aspretto e uva passa

Large slice of pikeperch, sourish onions and raisins

Briquette de sandre, oignons à l'aigre et raisins secs

Gespickte Zander, saure Zwiebeln und Rosinen

€ 18,00

Filettini di pesce persico con zucchine e pinoli

Perch filets with zucchini and pine nuts

Filets de perche aux courgettes et pignons

Barsch-Filets mit Zucchini und Pinienkernen

€ 18,00

Filetto di ombrina boccadoro, scarola stufata alla partenopea

Meagre fillet, braised batavian endive Neapolitan style

Filet d'ombrine bouche d'or et scarole étouffée à la napolitaine

Adlerfischfilets und geschmorte Eskariol nach Neapolitaner Art

€ 18,00

Pescato di Giornata di Lago o di Mare

Fish of the day

Poisson du jour

Tagesfisch

Coperto e pane € 3,00

Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.

As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.

** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen*

Da noi il pesce acquistato fresco e somministrato crudo ha subito un trattamento di bonifica come da regolamento europeo n. 853/2004. (8)

... & la Carne

Scottadito d' agnello senapato al pane aromatico

Lamb chops with mustard and aromatic bread

Côtelettes d'agneau à la mostarde et pain aromatique

Lammkotelette mit Senf und aromatischem Brot

€ 20,00

Costoletta di vitello "così come la fanno a Milano," Patate fritte

Milanese veal chop with French fries

Côtelette de veau à la milanaise avec frites

Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art und Pommes frites

€ 16,00

Guanciotta di maialino iberico glassata alla birra

Pork cheek in beer icing

Joue de porc glacée à la bière

Schweinwange in Bierglasur

€ 13,00

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

Veal ossobuco with saffron rice

Ossobuco de veau avec riz au safran

Kalbfleisch Ossobuco mit Safranreis

€ 20,00

Entrecôte di manzotta ai ferri roventi , burro café de Paris

Grilled beef ribeye steak with "Café de Paris" butter

Entrecôte de bœuf grillée et beurre "Café de Paris"

Gegrillte Rindfleisch Entrecôte und "Café de Paris" Butter

€ 18,00

Coperto e pane € 3,00

Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.

As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.

** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen*

Le delizie del nostro Pasticciere

*Semifreddi dello Chef pasticciere
Iced mousse by our pastry chef
Parfait du chef pâtissier
Parfait nach Art des Küchenchefs*

€ 7,00

*Sorbetto
Sorbet
Sorbet
Sorbett*

€ 7,00

*Composizione di frutta fresca con fonduta al cioccolato bitter
Fresh fruits composition with dark chocolate fondue
Composition de fruits frais avec fondue au chocolat noir
Frisches Obst mit Bitterschokoladefondue*

€ 16,00 (minimo 2 persone)

*Tiramisù "Leon d'Oro"
Mascarpone cream, homemade savoiardi biscuits, coffee sauce
Crème au mascarpone, biscuits savoiardi maison et sauce au café
Mascarpone Creme, Hausgemachte Savoiardi Kekse und Kaffeesauce*

€ 7,00

*Piccola Sacher alla marmellata di arance amare
Mini sacher torte with bitter orange marmalade
Petit Gâteau Sacher à la marmelade d'orange amère
Kleine Sacher torte mit bitterer Orangenmarmelade*

€ 7,00

*Bonnet al cioccolato bianco e amaretti
Local white chocolate Pudding with crumbled Amaretti
Crème renversée au chocolat blanc avec Amaretti
Weiße Schokoladenpudding mit Amaretti*

€ 7,00

Coperto e pane € 3,00

Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.

As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.

** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen **