

Antipasti

Antipasto Bellavista

(Gemischte Vorpesise, Hors d'oeuvres assorties, mixed hors d'oeuvres)

Petto d'Anatra Affumicato con Bacche di Ginepro

(Geräuchter Entebrust, Poitrine de canard fumée, smoked duck breast)

Bresaola con Pompelmo Rosa e Rucola

(Veltliner Bresaola mit Rosa Grapefruit und Rauke, Viande séchée pamplemousse rosé et roquette, dried meat pink grapefruit and rocket)

Grigliata di Verdure Miste e Tomino

(Gemischte gegrillte Gemüse und Käse, Légumes diverses et fromage Tomino grillés, mixed vegetables and Tomino cheese on the grill)

Tris di Lago

(Seefische Vorspeise, Hors d'oeuvre du Lac, mixed fishes of our Lake)

Antipasto di Mare

(Meerfische Vorspeise, Hors d'œuvre de poissons de la mer, Seafood hors d'oeuvres)

Insalata Nizzarda

(Nizzardische Salat, Salade niçoise, Niçoise salad)

Insalata Caprese

(Tomaten, Mozzarella und Origan, Tomates, mozzarella et origan, Tomatoes, mozzarella and oregano)

Primi Piatti

Zuppa del Giorno

(Tagessuppe, Potage du jour, Day's Soup)

Minestrone di Verdure

(Gemüsesuppe, Potage de légumes, Soup of mixed vegetables)

Risotto al Pesce Perca

(Reis mit Barschfilet, Risotto avec filet de perche,
Rice with perch fillet)

Ravioli dello Chef

(Ravioli Haus Art, Raviolis Maison)

Spaghetti Pachino e Mozzarella

(Nudeln Pachinotomaten und Büffelkäse. Spaghetti Tomates Pachino et fromage mou. Spaghetti Pachino tomatoes and buffalocheese)

Pennette alla Lariana "Misultaa"

(Makkaroni Comersee Art, Macaronis du Lac,
Macaronis Lake Como style)

Gnocchi di Patate ai Porcini

(Kartoffelnocken mit Pilzen. Noques de pommes aux champignons
Potatoes dumplings with mushrooms)

Pesci

Lavarello ai Carciofi

(Felchen mit Artischocken, Lavaret du lac aux artichauts,
Lavaret fish with artichokes)

Filetto Di Persico Alle Mandorle

(Barschfilet mit Mandeln, Filet de perche aux amandes,
Fillet of perch with almonds)

Fritto Misto di Lago

(Gemischte SeefisCHFritüre, Friture de poissons de lac,
mixed fried fishes of our lake)

Gamberoni Salsa agli Agrumi e Riso Pilaff

(Garnelen Zitrusfrüchtesauce und Reis, Ecrevisses sauce d'agrumes
et riz, King prawns citrusfruits sauce and rice)

Cozze alla Marinara

(Miesmuscheln nach Matrosenart, Moules marinières, Mussels marinara style)

Rombo alla Mediterranea

(Steinbutt mit Oliven und Tomaten, Tourbot à la méditerranéenne,
Tourbot with tomatoes and olives)

Carni

Filetto Di Manzo al Pepe Rosa

(Rindfilet mit Rosepfeffer, Filet de bœuf au poivre rose
Beef fillet with pink pepper)

Chateaubriand con Salsa Bernese e Verdure alla Griglia

(Doppelrindfilet, Chateaubriand, Double tenderloin)

Nadino di Vitello con Dadolata di Verdure

(Kalbskotolett mit Gemüsewürfel, Côte de veau avec dés de légumes,
Veal loin with diced vegetables)

Ossobuco di Vitello alla Milanese con Risotto

(Kalbshaxen mit Reis, Jarret de veau avec Riz, Shin of veal with Rice)

Orecchia d' Elefante Primavera

(Doppel-Kalbskotolett Milanese, double Côte de veau panée,
double Veal loin Milanese)

Suprema di Pollo alla Lombarda

(Hühnerbrustchen mit Petersilie, Suprême de poulet au persil,
Breast of chicken with parsley sauce)