

# ANTIPASTI

## **Strudel di cipolla rossa di Tropea con crema al parmigiano** (1,4,11)

Strudel of red onions with Parmesan cream

Strudel mit rotem Zwiebeln und Parmesancreme

Strudel aux oignons rouges avec crème au Parmesan

**Euro 10,00**

## **Zuppetta di cozze alla marinara** (1,14)

Mussels marinara style with oil and garlic

Miesmuscheln nach Matrosenart mit Öl u. Knoblauch

Moules marinières à l'huile et à l'aïl

**Euro 12,00**

## **Affettati misti con giardiniera casalinga** (9)

Mixed cured meats with home-made pickled vegetables

Gemischter Aufschnitt mit eingelegtem Gemüse

Assiette de charcuterie et légumes marinés

**Euro 12,00**

## **Petto d'oca affumicato con riduzione di balsamico**° (12)

Smoked goose breast with balsamic vinegar

Gerauchter Entenbrust mit balsamic Essig

Magret de canard fumé avec vinaigre balsamique

**Euro 14,00**

## **Insalatina tiepida di polipo con patate e pomodorini\*** (4)

Lukewarm octopus with potatoes and cherry tomatoes

Lauwarm Krake mit Kartoffeln und Kirschtomaten

Poulpe tiède avec pommes de terre et tomates

**Euro 14,00**

## **Battuta di manzo al coltello olio e limone** (1,10)

Beef tartare with oil and lemon

Rindertartar mit Öl und Zitrone

Tartare de bœuf avec huile et citron

**Euro 15,00**

## **Stagionato di Parma con mozzarella di bufala** (7)

Parma raw ham with buffalo mozzarella

Parma roher Schinken mit Mozzarella aus Büffelmilch

Jambon cru de Parma avec mozzarelle de bufflonne

**Euro 15,00**

# PRIMI PIATTI

## **Minestrone tiepido di verdure e basilico (9)**

Lukewarm vegetables soup with basil

Lauwarm Gemüsesuppe mit Basilikum

Soupe de légumes tiède avec basilique

**Euro 8,00**

## **Pappardelle al ragù bianco d'agnello (1,3,9)**

Large noodles with lamb ragout

Breite Nudeln mit Lammragout

Nouilles larges aux ragouts d'agneau

**Euro 12,00**

## **Ravioli con formaggio di fossa al burro dell'alpe \* (1,3,7)**

Cheese ravioli with butter sauce

Ravioli mit Käse in Buttersauce

Raviolis de fromage au beurre

**Euro 12,00**

## **Trofie al pesto con patate e fagiolini (1,7, 8)**

Trofie pasta with pesto sauce, potatoes and beans

Trofie mit Pesto Sauce, Kartoffeln und grüne Bohnen

Trofie au pesto avec pommes de terre et haricots

**Euro 12,00**

## **Parmigiana di melanzane (7,9)**

Aubergines Parmesan style

Auberginen Parmesan Art

Aubergines au Parmesan

**Euro 12,00**

## **Risotto ai gamberi, lime e aneto \* (2,7,12) (minimo 2 persone)**

Risotto with shrimps, lime and dill

Risotto mit Garnelen, Limette und Dill

Risotto aux crevettes, citron vert et aneth

**Euro 14,00**

## **Linguine vongole e zucchine (1,14)**

Linguine noodles with clams and courgettes

Linguine Nudeln mit Venusmuscheln und Zucchini

Nouilles avec palourdes et courgettes

**Euro 15,00**

# SECONDI PIATTI

## **Filetto di maialino, porcini e Speck** (1,12)

Pork fillet with wild mushrooms and Speck

Schweinefilet mit Steinpilzen und Speck

Filet de porc avec bolets et speck

**Euro 18,00**

## **Tagliata di manzo con rucoletta e pomodorini confit**

Sliced beef steak with rocket salad and confit tomatoes

Geschnitten Rindersteak mit Rauke und Tomaten Confit

Entrecôte de bœuf en tranches avec roquette et tomates confit

**Euro 22,00**

## **Costolette d'agnello alle erbe croccanti** \* (7)

Lamb cutlets with herbs

Lammkotelett mit Kräutern

Côtes d'agneau aux fines herbes

**Euro 24,00**

## **Filetto di manzo steccato alla pancetta con riduzione al Nebbiolo** (12)

Beef fillet with bacon with Nebbiolo wine sauce

Rinderfilet mit Bacon und Nebbiolowein-Reduktion

Filet de bœuf au lard avec réduction de Nebbiolo

**Euro 25,00**

## **Petto d'anatra al Brandy e lamponi** \*

Duck breast with brandy and raspberries

Entenbrust mit Brandy und Himbeeren

Magret de canard au Brandy et framboises

**Euro 20,00**

## **Filetto di orata alla mediterranea** \* (4,9)

Fillet of sea bream Mediterranean style

Goldbrassefilet nach Mediterranean Art

Filet de daurade à la méditerranéenne

**Euro 20,00**

## **Tagliata di tonno al sesamo e germogli di soia** ° (4,6,11)

Sliced tuna fish with sesame seeds and soybean sprouts

Geschnitten Thunfisch mit Sesam und Sojasprossen

Thon en tranche aux graines de sésame et pousses de soja

**Euro 22,00**

# DOLCI

## **Tortino di mandorle tiepido con crema inglese ° (3,7,8)**

Lukewarm almonds cake with vanilla cream

Lauwarmer Mandelkuchen mit Vanillecreme

Gâteau tiède aux amandes avec crème à la vanille

**Euro 8,00**

## **Mousse di cioccolato e croccantino (3,8)**

Chocolate mousse with almonds and nuts

Schokoladenmousse mit Mandeln und Nüssen

Mousse au chocolat aux amandes et aux noix

**Euro 8,00**

## **Tiramisù (1,3,7)**

**Euro 8,00**

## **Semifreddo alle bacche di bosco \* (3,7)**

Wild berries parfait

Parfait mit Wildbeeren

Parfait aux fruits des bois

**Euro 8,00**

## **Bavarese ai lamponi con salsa alle fragole (7)**

Raspberries Bavarian cream with strawberries sauce

Bayrische Creme mit Himbeeren mit Erdbeersauce

Bavaroise aux framboises avec sauce de fraises

**Euro 8,00**

## **Zuppetta di ananas marinato con gelato al cocco (7)**

Marinated pineapple with coconut ice-cream

Marinierte Ananas mit Kokonuss-eis

Ananas mariné avec glace au coco

**Euro 8,00**

~.~

## **Formaggi nazionali e locali con confetture e miele (7)**

Local and national cheese with jams and honey

Lokaler und nationaler Käse mit Marmelade und Honig

Fromage local et national avec confitures et miel

**Euro 12,00**

# I PIATTI DEL NOSTRO LAGO

(A SECONDA DEL PESCATO)

## Missoltino con crostone di polenta (4)

Missoltino dried fish with Polenta

Missoltino Trockenfisch mit Polenta

Missoltino poisson seché avec Polenta

**Euro 13,00**

## Fantasia di antipasti del nostro lago (1,4,7,9)

Mixed Lake fishes

Gemischte Seefische

Poissons du lac mélangés

**Euro 15,00**

## Ravioli di lavarello al burro e scalogno ° (1,3,4,7)

Ravioli with lavaret fish in butter and spring onion

Ravioli mit Felchen im Butter und Schalotte

Raviolis de lavaret au beurre et échalote

**Euro 12,00**

## Riso al pesce persico (4,7)

Rice with perch fish filet in butter and sage

Reis mit Seebarsch filet im Butter und Salbei

Riz avec filet de perche au beurre et sauge

**Euro 12,00**

## Trancio di luccio perca con ratatouille di verdure \* (1,4,9)

Slice of pikeperch with ratatouille

Zanderfilet mit Gemüse Ratatouille

Tranche de sandre à la ratatouille

**Euro 18,00**

