



Ristorante del Porto

“Fuochi inMusica”

Sabato 13 Agosto 2016

Delizie del lago

Seefischevorspeisen, Hors-d'œuvre du lac, Hors d'œuvre of the lake

Tartare di ombrina e gamberi

Schattenfisch-Garnelen Tartare, Tartare de ombrine et crevettes, Raw Shi drum fish and shrimps

Prosciutto crudo di Norcia, lamelle di melone e pesche di Volpedo

roher Schinken, Melon und Pfirsich, Jambon cru, melon et pêches, Raw ham, melon and peaches

Insalatina d'anatra con ribes, kiwi e misticanza

Geräucherter Entenbrust, Kiwi, Ribes, Magret de canard fumé avec kiwi et ribes, Smoked breast of duck with kiwi and ribes



Risotto al limone e fragole

Risotto Zitrone und Erdbeeren, risotto citron et fraises, risotto lemon and strawberries

Crespella gratinata ai funghi porcini

Pfannkuchen mit Pilzen, crepes aux bolets, crepes with wild mushrooms

Tagliolini verde con ragù di pesce di lago

grüne Tagliolini mit Seefischeragout, Tagliolini verts avec ragoût de poisson de Lac, green Tagliolini with fish of the Lake sauce

Ravioli di scampì con erba cipollina

Teigtaschen mit Krabben gefüllten, Raviolis farcis avec langoustines, Raviolis filled with scampi



Salmerino alla braconiera

Saiblingfisch mit Pilzen, omble-chevalier aux champignons, char fish with mushrooms

Filetto di branzino in ventaglio di zucchine e mandorle

Seebarsch-filet Zucchini und Mandeln, Filet de loup amandes et courgettes, Fillet of sea-bass courgettes and almonds)

Filetto alla perigordina con paillettes di sfoglia

Rindfilet mit Trüffelsauce, Filet de bœuf à la sauce aux truffes, beef fillet with truffles sauce)

Scottadito d'agnello alla mentuccia

Lammskotelett mit Minz, côtes d'agneau à la menthe, lamb cutlets with mint



Paradello alle mele con composta di prugne

local dessert

Ananas in barchetta al Maraschino

Ananas, Pineapple

Mousse al cioccolato bianco con frutti di bosco

Weisschokolade mousse mit Wildbeeren, mousse au chocolat blanc et petit fruits, white chocolate mous with wild berries

Sorbetto al limone con basilico e Campari

Zitrone Sorbet mit Basilikum und Campari, sorbe tau citron, Campari e basilic, lemon sorbet basil and Campari

Menu Completo Euro 45,00

Menu senza Antipasto Euro 38,00