

## GLI ANTIPASTI



Il tradizionale carpione di lago

*Traditional lake fish*

*Spécialité de poisson lacustre traditionnelle*

*Traditionelle See-Fisch-Spezialität*

€ 16,00

Ricciola marinata con confettura di pomodoro,

peperoncino, riduzione di salsa alla soia •••

*Marinated amberjack with tomato compote, chili pepper  
and soy sauce reduction*

*Sériole marinée, confit de tomate, piment et réduction de sauce soja*

*Marinierte Bernsteinmakrele mit Tomatenkonfitüre, Chili*

*und Sojasaucenreduktion*

€ 20,00

Caponata sicula in agrodolce con hummus di ceci •

*Sicilian sweet-and-sour caponata with chickpea hummus*

*Caponata sicilienne aigre-douce, accompagnée de houmous*

*de pois chiches*

*Sizilianische Caponata in süß-saurer Sauce mit Kichererbsen-Hummus*

€ 16,00

Il morbido polpo scottato con salsa verde

e crema di patate •

*Tender seared octopus with green sauce and potato cream*

*Poulpe tendre snacké, sauce verte et crème de pommes de terre*

*Zart gebratener Oktopus mit grüner Sauce und Kartoffelcreme*

€ 20,00

Il vitello tonnato con perle di tartufo

*Vitello tonnato with truffle pearls*

*Vitello tonnato aux perles de truffe*

*Vitello tonnato mit Trüffelperlen*

€ 16,00

## I PRIMI PIATTI



Gli gnocchi di patate con pesto di rucola,

pomodorini e basilico

*Potato gnocchi with rocket pesto, cherry tomatoes and basil*

*Gnocchis de pommes de terre au pesto de roquette, tomates cerises et basilic*

*Kartoffelgnocchi mit Rucola-Pesto, Kirschtomaten und Basilikum*

€ 17,00

Risottino gamberi e limone •

*Creamy risotto with prawns and lemon*

*Risotto crémeux aux crevettes et au citron*

*Cremiges Risotto mit Garnelen und Zitrone*

€ 24,00

Tagliatelle all'Astice e asparagi •

*Tagliatelle with lobster and asparagus*

*Tagliatelles au homard et aux asperges*

*Tagliatelle mit Hummer und Spargel*

€ 26,00

I mezzi paccheri al ragù di cinghiale

e fonduta di Parmigiano

*Half paccheri with wild boar ragù and Parmesan fondue*

*Mezzi paccheri au ragù de sanglier et fondue de Parmesan*

*Mezzi Paccheri mit Wildschweinragout und Parmesanfondue*

€ 19,00

## I SECONDI PIATTI



Il pescato del giorno (lago o mare)...

*Fresh catch of the day*

*Pêche du jour (lac ou mer?)*

*Fisch des Tage*

€ 28,00

Calamari con salsa al chimichurri, chorizo zucchine •

*Calamari with chimichurri sauce, chorizo and courgettes*

*Calamars, sauce chimichurri, chorizo et courgettes*

*Calamari mit Chimichurri-Sauce, Chorizo und Zucchini*

€ 24,00

Il lombo di coniglio avvolto da gustosa pancetta

con biete piccantine e cipolla in agrodolce

*Rabbit loin wrapped in pancetta with spicy chard and sweet-and-sour onion*

*Longe de lapin enrobée de pancetta avec blettes légèrement épicées*

*et oignons aigre-doux*

*Kaninchenlende in Pancetta gewickelt mit pikantem Mangold und süß-sauren Zwiebeln*

€ 22,00

La gustosa Parmigiana

*Traditional eggplant parmigiana*

*Parmigiana d'aubergines traditionnelle*

*Traditionelle Auberginen-Parmigiana*

€ 16,00

## I DOLCI

Il Tiramisù del Monte Rosso

*Monte Rosso Tiramisù*

*Tiramisù du Monte Rosso*

*Tiramisù vom Monte Rosso*



€ 8,00

La Tartelletta in zuppa inglese

*Zuppa Inglese tartlet*

*Tartelette façon zuppa inglese*

*Tartelette nach Art der Zuppa Inglese*

€ 8,00

Il profumo della torta della nonna

*Grandma's homemade cake*

*Gâteau de grand-mère*

*Hausgemachter Omas Kuchen*



€ 8,00

La Cassatina siciliana

*Sicilian cassatina*

*Cassatina sicilienne*

*Sizilianische Cassatina*



€ 8,00

# TERRITORIO

Selezione di Salumi.....  
*Cold cuts selection*  
*Sélection de charcuterie*  
*Aufschnitta Auswahl*

€ 17,00

Selezione di Formaggi.....  
*Cheese selection*  
*Sélection de fromages*  
*Käseauswahl*

€ 18,00

Con mieli e composte.....  
*With honey and compote*  
*Avec miel et compote*  
*Mit Honig und Kompott*

## MENU' DEGUSTAZIONE "STRETTA DI MANO CON LO CHEF":

FREE HAND BY THE CHEF - TASTING MENU

MAIN LIBRE PAR LE CHEF - MENU DÉGUSTATION

VERKOSTUNGSMENÜS

Percorso di quattro portate per conoscere  
la filosofia della cucina del nostro ristorante

€ 65,00



*Four courses menù to approach the Restaurant cuisine philosophy*

*Menu de quatre plats pour aborder la philosophie de la cuisine du restaurant*

*Vier-Gang-Menü, um der Küchenphilosophie unseres Restaurants näher zu kommen*

A scelta Abbinamento vino

€ 30,00

*Matching Wine*

*Vin assorti*

*Passende Weine*

Percorso di sei portate per conoscere la filosofia  
della cucina del nostro ristorante

€ 75,00

*Six courses menù to approach the Restaurant cuisine philosophy*

*Menu de six plats pour aborder la philosophie de la cuisine du restaurant*

*Sechs-Gang-Menü, um der Küchenphilosophie unseres Restaurants näher zu kommen*

A scelta Abbinamento vino

€ 50,00

*Matching Wine*

*Vin assorti*

*Passende Weine*

*(I menù si intendono per la partecipazione di tutti i commensali)*

*(Tasting menù are available when all fellow diner order them)*

*(Le menu de dégustation est disponible lorsque tous les convives les commandent)*

*(Verkostungsmenüs sind erhältlich, wenn sie von allen Tischgästen bestellt werden)*

# ALLERGENI, ALLERGEN, ALLERGENE

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sui nostri prodotti. E' possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

Dear customer, if you have allergies and/or intolerances, you can ask information about our products. It also possible to consult the appropriate documentation that will be provided on your request by the staff on duty.

Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances alimentaire, vous pouvez demander des informa-tion sur nos produits. Il est possible de consulter la documentation sue les produits alimentaires, qui sera fournis sur demande par le personnel de service

Lieber Kunde, wenn Sie Lebensmittel Nahrungsmittelallergien haben, bitte fragen Sie uns Information über un-sere Produkte. Um entsprechenden Unterlagen zu konsultieren fragen Sie an unsere Mitar



GLUTEN FREE:



- = prodotto abbattuto all'origine  
Product killed at the origin
- = in assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati provenienti da congelazione tramite abbattitore  
In the absence of finding the fresh product, some products can be deep-frozen coming from freezing using a blast chiller
- = il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, punto 3  
The fish intended to be eaten raw has been subjected to preventive remediation treatment in complian-ce with the requirements of EC regulation 853/2004, annex III, section VIII, Chapter 3, letter D, point 3

**L'elenco degli allergeni presenti in questo menù è a disposizione dei clienti**  
**The list of allergens in this menu is available to all customers**