Antipasti e Insalate / Starters and Salads

Parmigiana di melanzane (3,7,9,15) - Veg 16
Eggplant Parmigiana - Veg

Scaloppa di foies gras, pan brioche laccato al burro, riduzione al porto e marmellata amara di agrumi (1,3,7,12,15) 20
Seared foie gras escalope, butter-glazed brioche, Port wine reduction and bitter citrus marmalade.

Rosa di salmone marinato alla barbabietola, cremoso di caprino e limone (4,7,15) 20
Rose of beetroot-marinated salmon with goat cheese and lemon cream

Sformatino di pollo, patate e cipolla e salsa al curry (3,7,9,15) 17
- Su richiesta anche Halal
Chicken, potato and onion flan with curry sauce – Halal certified on request

Tartare di filetto di manzo al coltello, servita con battuto di Cetriolini, Cipolline, Senape in crema, succo di limone, brandy, tuorlo d'uovo, olio, tabasco, sale, pepe e songino (3,10,12) 27
Hand-Cut Beef Tenderloin Tartare, served with Chopped Gherkins, Pearl Onions, Creamy Mustard, Lemon Juice, Brandy, Egg Yolk, Oil, Tabasco, Salt, Pepper and Lamb's Lettuce

Quadretto di tartare - branzino, salmone, gambero, seppia e scorza di limone servite con citronette EVO 100% italiano (2,4,15) 22
Tartare quartet – sea bass, salmon, prawn, cuttlefish with lemon zest served with citronette EVO 100% Italian origin

Ostrica Fin de Claire N3, tabasco e lime (14) **(6 euro cad)**
Fin de Claire No. 3 oyster with Tabasco and lime (€6 each)

Insalata gentile, petto di pollo alla griglia, grana padano a scaglie, salsa Caesar fatta in casa e crostini di pane (1,3,6,7,15) - Su richiesta anche Halal 19
Gentile Lettuce, Grilled Chicken Breast, Shaved Grana Padano, Homemade Caesar Dressing, and Bread Croutons - Halal certified on request

Pasta e Zuppe / Pasta and Soups

Paccheri al ragù di mare (1,2,4,7,9,14,15) 27
Paccheri pasta with Seafood Ragout

Tagliolini al ragù bianco di quaglia (1,3,7,9,15) 24
Tagliolini pasta with white quail ragù

Lasagne di verdure fatta in casa (1,3,7,9,15) 18
Homemade vegetable lasagna

Lasagna alla bolognese fatta in casa (1,3,7,9,12,15) 21
Homemade Bolognese Lasagna

Linguine con granchio granciporro, sua bisque e ciliegini (1,2,9,15) 30
Linguine with Crab, its Bisque, and Cherry Tomatoes

Mezzelune ai gamberi e bisque di crostacei (1,2,3,9,15) 25
Half-moon ravioli filled with prawn, served with shellfish bisque

Spaghetti n.12 crema di zafferano e zucchine croccanti (1,7,9) 20
Spaghetti n.12 with saffron cream and crispy zucchini

Ravioloni ripieni di spinaci e mozzarella bufala DOP al burro e salvia (1,3,7,9,15) 20
Large Ravioli filled with Spinach and Buffalo Milk Cheese (PDO), with Butter and Sage

Passata di verdure e cialda di parmigiano (7,9,15) 18
Vegetable purée with Parmesan crisp

I nostri Risotti / Our Risotti

Risotto mantecato ai gamberi, limone e timo (1,2,3,7,9,15) **23**
Carnaroli Riserva Rice creamed with Shrimps, Lemon, and Thyme

Risotto con filetti di persico al burro e salvia croccante (1,3,4,7,9,15) **26**
Risotto with golden Perch Fillets and Crispy Sage

Risotto allo zafferano persiano colto a mano con ossobuco di vitello in gremolada e funghi (1,3,7,8,9,12,15) **34**
Hand-Harvested Persian Saffron Risotto with Veal Ossobuco in Gremolata and Mushrooms

Risotto mantecato ai peperoni, caprino e dadolata di peperoni saltati (3,6,7,9,12) **20**
Creamy bell pepper risotto with ricotta and sautéed diced bell peppers

Piatti da condividere / Sharing Plates

Tomahawk con verdure miste in pastella e patate arrosto (1,12,15) **9.00 per Hg**
Tomahawk Steak with Battered Mixed Vegetables and Roasted Potatoes

Branzino di taglia con contorni misti (7,4,15) **Prezzo secondo disponibilità /** Price according to availability
Great Size Seabass with Mixed Side Dishes

Secondi di mare/ Main Course from the sea

Salmone alla Wellington con salsa al Beurre Blanc aromatizzata, patate dolci al forno (1,3,4,7,9,10,15) **33**
Salmon Wellington with Flavored Beurre Blanc Sauce and Roasted Sweet Potatoes

Filetto di branzino alla griglia, pomodorini al forno, crema di peperoni arrosto e pinoli tostati (4,8,9,15) **28**
Grilled sea bass fillet with oven-roasted cherry tomatoes, roasted pepper cream and toasted pine nuts

Tentacolo di polpo croccante, crema di ceci, polvere di olive nere essiccate e polenta soffiata alla paprika (1,4,9,15) **24**
Crispy octopus tentacle, chickpea cream, dried black olive powder and paprika puffed polenta

Gran fritto del Lago (lavarello, trota iridea, trota salmonata, salmerino alpino, alborella, persico) (1,3,4,6) **25**
Lake mixed fry (whitefish, rainbow trout, salmon trout, Arctic char, bleak, perch)

Filetto di orata in crosta di patate e insalata di spinacini freschi (1,4,15) **26**
Sea bream fillet in potato crust with fresh spinach salad

Secondi di Terra / Main Course from the land

Filetto di manzo alla Wellington con spinaci e demi glace (1,3,9,10,12,15) **38**
Beef Wellington Fillet with Spinach and Demi-Glace

Pluma di maialino nostrano, funghi porcini trifolati e patate al forno (9,15) **25**
Local Pork “Pluma” Cut with Sautéed Porcini Mushrooms and Roasted Potatoes

Controfiletto alla griglia con demi-glace e verdure miste saltate (9,10,15) **28**
Grilled sirloin with Dijon mustard sauce and mixed sautéed vegetables

Petto e coscia “Poulet Rôti”, fondo bruno di pollo, pak choy al burro (1,7,9,15) **24**
- Su richiesta anche Halal
Breast and thigh of “Poulet Rôti”, chicken jus and pak choi - Halal certified on request

I Nostri Dolci fatti in casa / Our homemade desserts

Tarte tatin di mele fatta in casa e gelato alla vaniglia (1,3,7) **9**
Homemade apple tarte Tatin with vanilla ice cream

Tiramisù fatto in casa (1,3,7) **10**
Homemade Tiramisù

Tortino di caprese fatto in casa con gelato alla vaniglia (1,3,7,8,15) **10**
Homemade Caprese Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream

La nostra Pavlova alle fragole fatta in casa (3) **9**
Homemade strawberry pavlova

Millefoglie, crema allo zabaione, scaglie di cioccolato (1,3,7,12) **8**
Millefeuille with zabaglione cream and chocolate shavings

Cheesecake con frutta di stagione fatta in casa (1,3,7) **10**
Homemade cheesecake with seasonal fruit guarnish

Sorbetti misti (1,7) **8**
Assorted Sorbets

Macedonia della casa **7**
Homemade Fruit Salad

Coperto / Service charge **4** **Coperto Dolce/ Dessert Service charge** **1.5**