

Il Menù



Gli Antipasti - Starters – Entrées – Vorspeisen

Aria di Lago..... € 12.00

Missoltino grill, in “consa” con polenta (aglio olio aceto)..... € 10.00

Acciughe cantabriche marinate..... € 9.00

Anchovies with parsley - Sardellen mit Petersilie - Anchois de persil

Carpione della casa..... € 9.00

perch soused - weil soused - percher escabèche

Millefoglie di trota affumicata su misticanza con pane croccante al rafano..... € 11.00

Smoked trout salad - Salat von geräucherter Forelle - salade de truite fumée

Antipasto all’italiana..... € 9.00

I Primi Piatti - First dishes - Pâtes - Erste Gänge

Risotto al pesce persico...(minimo per 2 persone)..... € 15.00

Risotto with perch - Risotto mit Zander - Risotto aux perches

Chitarrine con ragù di Pesce di lago..... € 12.00

Chitarrine with Fish Lake ragout - Chitarrine mit Fish Lake Ragout –

Chitarrine avec poisson du lac ragoût

Scrigni di lavarello al burro e salvia..... € 13.00

Ravioli with lavarello in b/s - Ravioli mit, weil in b/s – Ravioli à la perche au b/s

Stringhette al missoltino con cipolla rossa stufata..... € 12.00

Chitarrine with missoltino – Chitarrine mit missoltino – Chitarrine avec missoltino

Gnocchetti all’ortica in salsa di nocciole..... € 10.00

Gnocchi in hazelnut sauce - Gnocchi in einer Sauce aus Haselnüssen - gnocchi dans une sauce de noisettes

Il Menù



I Secondi Piatti - Second dishes – Viande et Poisson – Zweite Gänge

Filetti di persico dorato..... € 16.00

Braided fillets of perch - Eglifilets paniet - Filets tressés de perche

Filetti di persico al burro e salvia..... € 16.00

Perch fillets with b/s- Eglifilets mit b/s- Filets de perche au beurre et sauge

Ventaglio di lavarello grigliato alle erbe fini..... € 13.00

Lavarello grilled – Lavarello gegrillt – Lavarello grillé

Fritto del lago con zucchine..... € 13.00

Fried zucchini with lake fish - Gebratene Zucchini mit Seefisch- Courgettes frites avec

des poissons du lac

Grigliata Mista pesce di lago € 22.00

Mixed Grilled Fish Lake - Mixed Grilled Seefisch- Mixte grillé poissons de lac

Filetto di Trota in crosta alle mandorle con riduzione di prosecco..... € 12.00

Trout fillet with Almonds and Prosecco - Forellenfilet mit Mandeln und Prosecco –

Filet de truite avec amandes et Prosecco

Spiedo di Gamberi grill al fior di sale alla vaniglia (min 2 persone)..... € 14.00

Shrimp Skewer - Shrimp Skewer - Brochette de crevettes

Millefoglie di roastbeef..... € 14.00

Roastbeef

Nodino di vitello alla milanese con patatine fritte..... € 14.00

Calf nodule with french fries - Kalbsschnitzel mit Franzosisch - escalope de veau

Tournedos di filetto contornato..... € 16.00

Il Menù



I Contorni – Vegetables – Les accompagnements – Die Beilagen

Verdure di stagione € 4.00

Vegetables in season - Gemüse der Saison - Légumes de saison

I Nostri Dolci – Our sweets – Notres desserts – Unsere Süßspeise

I dolci fatti in casa € 6.00

Coperto € 2.00

Per importi inferiori a 50 euro non si accettano pagamenti con carte di credito