

La Carte

ANTIPASTI – STARTER

Lingua di Vitello, Peperone, Mostarda di Senape Antica, Salsa Verde (3,5,9,10)

Veal Tongue, *Pepper, Mustard Cream, Parsley, Green Sauce (3,5,9,10)* **16**

Gambero Rosso di Sicilia, Stracciatella, Pane Casereccio, Pomodori Gialli (1,2,7)

Red Shrimp of Sicily, *Stracciatella Cheese, Home Made Bread, Yellow Cherry Tomatoes (1,2,7)* **19**

Melanzana alla Brace, Burrata, Pomodorino Confit, Basilico (7)

On the Grill Aubergine, *Burrata Cheese, Confit Tomato, Basil (7)* **15**

Brisaola MA! Officina Gastronomica della Val Chiavenna

Brisaola MA! *Officina Gastronomica della Val Chiavenna* **18**

PRIMI PIATTI – FIRST COURSE

Ravioli di Coniglio, Sugo d'Arrosto, Parmigiano, Limone (1,3,7,9)

Rabbit Home-made Ravioli, *Roast Sauce, Parmesan Cheese, Lemon (1,3,7,9)* **16**

Bottarga di Tonno Rosso, Spaghetti Felicetti, Carota Viola, Limone, Pane Cunzato (1,4,12)

Dry Red Tuna Eggs, *Felicetti Spaghetti Pasta, Purple Carrot, Lemon, Seasoned Bread (1,4,12)* **18**

Tagliolino, **Tartufo Estivo**, Fiori di Zucca, Zucchine Trombetta (1,3,7)

Tagliolino, Summer Truffle, Pumpkin Flowers, Zucchini Trombetta (1,3,7) **18**

SECONDI PIATTI – MAIN COURSE

Maialino BBQ, Birra Birrificio Lariano, Cipolla in Agrodolce (7,10,12)

BBQ Piglet, *Lariano Brewery Beer, Sweet and Sour Onion (7,10,12)* **22**

Pescato del Giorno, Salsa Siciliana, Erbette al Salto (4,7,12)

Fish of the Day, *Sicilian Sauce, Pan Seared Herbs (4,7,12)* **24**

Uovo Pochè, Fave e Pecorino (3,7,8)

Pochè Egg, *Fava Beans and Pecorino (3,7,8)* **18**

I GRANDI CLASSICI – THE GREAT ITALIAN PLATES

Burro di Normandia, **Acciughe del Cantabrico**, Pane Casereccio (1,4,7)

Normandy Butter, Cantabrian Anchovies, Homemade Bread (1,4,7) **12**

Riso e **Pescato del Lago** (1,3,4,7,10)

Rice and Fish of the Lake (1,3,4,7,10) **21**

Zuppa dello Chef

Chef's Soup **12**

Il Nostro **Vitello Tonnato** (3,9,10,12)

Our Veal With Tuna Sauce (3,9,10,12) **18**

La Vera **Costoletta di Vitello** alla Milanese (1,3,7)

The Real Milanese-style Veal Cutlet (1,3,7) **24**

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

L'Audace

Carpaccio di Tonno, Cipolla di Tropea, Aceto Tradizionale di Modena, Songino (1,4)

Tuna Carpaccio, Red Tropea Onion, Traditional Vinegar of Modena, Songino Salad (1,4) **18**

La Golosa

Mortadella, Pistacchio di Bronte, Stracciatella Tartufata (1,7,12)

Mortadella, Bronte Pistachio, Truffle Stracciatella Fresh Cheese (1,7,12) **16**

La Sfacciata

Pomodoro S. Marzano Nocerino, Mozzarella Fior di Latte, Acciughe del Cantabrico (1,4,7)

S. Marzano Tomato Nocerino, Mozzarella Fresh Cheese, Cantabrian Anchovies (1,4,7) **15**

DOLCI e FORMAGGI – DESSERT and CHEESES

Ananas, **Cioccolato Bianco**, Cocco, Frutto della Passione (1,3,7,8)

Pineapple, White Chocolate, Coconut, Passion Fruit (1,3,7,8) **9**

Lemon Tart ai **Lamponi** (1,3,7,8)

Raspberry *Lemon Tart (1,3,7,8)* **9**

Gazpacho di Frutta e Verdura, Gelato allo Yogurt, Mandorle Salate (1,3,7,8)

Fruit And Vegetable Gazpacho, *Yogurt Ice Cream, Salted Almonds (1,3,7,8)* **9**

Il Nostro **Tiramisù** (1,3,7)

Our Tiramisù (1,3,7) **8**

Degustazione di **Formaggi** Servita con Composte del Lario (7)

Selection of Cheeses Served with Lario Jams (7) **12**

I NOSTRI MENU' DEGUSTAZIONE – OUR TASTING MENU

(Non disponibili nel fine settimana – Non available during the week end)

Degustazione di Terra – Meat Tasting Menu | 48

Lingua di Vitello, Peperone, Mostarda di Senape, Salsa Verde

Veal Tongue, *Pepper, Mustard Cream, Parsley Green Sauce*

Ravioli di Coniglio, Sugo d'Arrosto, Parmigiano, Limone

Rabbit Home-Made Ravioli, *Roast Sauce, Parmesan Cheese, Lemon*

Maialino al BBQ, Birra del Birrificio Lariano, Cipolla in Agrodolce

BBQ Piglet, *Como Lake Beer, Sweet and Sour Onion*

Ananas, **Cioccolato Bianco**, Cocco, Frutto della Passione

Pineapple, White Chocolate, Coconut, Passion Fruit

Degustazione d'Acqua – Fish Tasting Menu | 53

Gambero Rosso di Sicilia, Stracciatella, Pane Casereccio, Pomodorini Gialli

Red Shrimp of Sicily, *Stracciatella Cheese, Home Made Bread, Yellow Cherry Tomatoes*

Bottarga di Tonno Rosso, Spaghetti Felicetti, Carota Viola, Limone

Dry Red Tuna Eggs, *Felicetti Spaghetti Pasta, Purple Carrot, Lemon*

Pescato del Giorno, Salsa Siciliana, Erbette al Salto

Catch of the Day, *Sicilian Sauce, Pan Seared Herbs*

Lemontart ai **Lamponi**

Raspberry *Lemontart*

Degustazione del Giardino – Vegetarian Tasting Menu | 42

Melanzana alla Brace, Burrata, Pomodorino Confit, Basilico

On the grill Aubergine, *Burrata Cheese, Confit Tomato, Basil*

Tagliolino, **Tartufo Estivo**, Fiori di Zucca, Zucchine Trombetta

Tagliolino home made Eggs Pasta, Summer Truffle, Pumpkin Flowers, 'Trombetta' Zucchini

Uovo Pochè, Fave e Pecorino

Pochè Egg, *Broad Beans and Pecorino*

Gazpacho di Frutta e Verdura, Gelato allo Yogurt, Mandorle Salate

Fruit and Vegetable Gazpacho, Yogurt Ice Cream, Salted Almonds

