

## *Per cominciare .....€ 16,00*

*Assaggi di pesce del Lago, caldo e freddo*  
3, 7, 8, 9

*” CAPPUCCINO E BRIOCHES “*

*Brioche salata con gravlax guacamole e  
panna cotta di capra al tabacco*

1, 3, 4, 7

*TACOS*

*Porchetta e caprino*

*Lingua di vitello in salsa verde*

*Vitello tonnato*

3, 7

*Scottona alle tre consistenze su  
zabaione alle acciughe.*

*Tartare, carpaccio e cubetto di filetto*

3, 4

*Flan di Parmigiano e carciofi e*

*Culaccia*

1, 3, 7

## *I nostri primi .....€ 16,00*

*Agnolotti d'anatra e*

*foie gras su riduzione di vino*

1, 3, 9

*Ravioli di patate e pecorino alla carbonara*

1, 3, 7

*Gnocchi patate e castagne ripieni di  
taleggio alle nocciole e prosciutto*

1, 3, 7

*Carnaroli al pesce persico e  
polvere di liquirizia 7 min. 2 ps.*

## *Acqua e terra .... € 24,00*

*Polpo spadellato all'acciuga su  
crema di patate e porri*

4

*Filetto di storione nella verza,  
pancettato alla crema di noci*

4, 7, 8

*Filetto di rombo, carciofi ed olive*

4

*Pancia di maiale al sidro,  
Granny smith e scampi*

*Medaglioni di coniglio ai  
pomodori secchi e cipolline*

*Coscia d'anatra disossata ai  
frutti di bosco e balsamico*

*“ la boca l'è minga straca se la sent mia de vaca”*

*Degustazione di formaggi erborinati con  
il mio miele e confettura € 16,00*

7

*Servizio e coperto € 3,00*

## *I nostri dolci....€ 7,00*

*Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi,  
6 soia, 7 latticini, 8 frutta a guscio; 9 sedano; 10 senape; 11 semi sesamo,  
12 anidrite solforosa e solfiti, 13 lupini, 14 molluschi*

*Il pesce servito crudo è stato bonificato con abbattimento a -20° conforme al  
reg. (CE) 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettura D punto 3*