

## *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 :*

*Lingua di vitello in salsa verde,  
Porchetta e caprino, Vitello tonnato*

3, 7

*Scottona alle tre consistenze con le maionesi  
Tartare, carpaccio e cubetto di filetto*

3, 8

*Bis di lumache :*

*all'aglio nero fermentato ed al gorgonzola*

1, 7

## *I nostri primi .....€ 16,00*

*Agnolotti di tinca alle punte d'asparagi*

1, 3, 4, 7

*Ravioli di patate e pecorino alla carbonara*

1, 3, 7

*Gnocchi patate ed ortiche ripieni di  
taleggio al ragù di vitello*

1, 3, 7, 9

*Carnaroli al lavarello affumicato,  
limone candito e polvere di liquirizia*

7, 9 min. 2 ps.

*Servizio e coperto € 3,00*

## *Acqua e terra .... € 24,00*

*Zucchina bombetta ricotta e salmonata su  
fonduta di gorgonzola e crema di noci*

*4, 7, 8*

*Polpo arrosto spadellato  
all'acciuga e puntarelle*

*4*

*Filetto di rombo ai carciofi*

*4*

*Arrosto d'agnello su crema di  
Sedano rapa e pesto d'aglio Orsino*

*Medaglioni di coniglio ai  
pomodori secchi ed olive taggiasche*

*“ 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*

*Menù degustazione di pesce del LAGO  
( antipasto, primo, secondo e dolce )*

*A persona per tutto il tavolo € 50,00*

## *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*