

Entrées

- Poisson frit et mariné en "carpione" (recette typique du lac)
Perche, lavaret, truite et légumes
15
- Ⓢ Ⓥ Carpaccio de betterave, tahina et crème fraîche
14
- Ⓢ* Tartare d'éspadon, mayonnaise à la tomate, poudre d'olives et de salicorne
16
- Tartare de bœuf, sauce au thon, chips de riz au wasabi
15
- Ⓢ Ⓥ * Petite tourte de carottes rôties,
châtaignes et fondue de fromage local Taleggio
14
- Ⓢ* Lapin cuit à basse température, poivrons grillés, céleri et noix au cumin
15
- Ⓢ Jambon cru de Parma de notre sélection,
mozzarella de bufflonne et tomates semi-sèches
14
- Ⓢ Ⓥ Salade d'automne
Salade, chicorée, figues, miel et amandes
11

Ⓢ PLATS SANS GLUTEN. ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN

Ⓥ PLATS VEGETARIENS. SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE. POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE

Pâtes et Risotto

☉ * Risotto, potiron, fruits à la moutarde et foie gras
18

🍃 * Gnocchis de pommes de terre, cèpes, échalote noire et persil
16

* Raviolis "Cappellacci" d'ossobuco, consommé au safran et gremolada
16

* Spaghetti à la crème de courgettes, truite saumonée,
ses oeufs et pain croustillant
18

☉ * Soupe de pois chiches, jambon cru de Parma, moules et citron
15

🍃 Pâtes pacchero à la sauce de tomates et fromage burrata
14

☉ PLATS SANS GLUTEN, ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN

🍃 PLATS VEGETARIENS, SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE

Poisson et Viande

- * Seiches grillées, épinards épicés,
sauce kimizu au yuzu et pomme de terre violette
22
- Ⓞ * Tranche de liche à la mode méditerranée et salade de chou chinois
23
- Ⓞ * Esturgeon au thé noir et propolis, sauce de mangue, endive au thym
21

- * Selon la disponibilité, poisson de grande taille pour 2 personnes
"acqua pazza " au sel ou aux herbes
48

- * Cochon de lait au miso, choux de Bruxelles
et pommes de terre au four
21
- Ⓞ * Cuisse de canard confit, crème de carottes au gingembre,
épi de maïs et pop corn
22
- Ⓞ * Escargots, mousse de pommes de terre et ail,
noisettes et sauce au persil
20
- Ⓜ * Oignon rôti chez Cureggio, fondue de fromage bleu,
tomates séchées, riz soufflé, grue de cacao
14
- Ⓞ * Côte de bœuf notre sélection grillée
avec pommes de terre et crème fraîche, sauce BBQ
1 kg 2 personnes
56

Ⓞ PLATS SANS GLUTEN, ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN

Ⓜ PLATS VEGETARIENS, SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE

Petit menu Giardinetto

Petite tourte de carottes rôties,
châtaignes et fondue de fromage local Taleggio

...

Cochon de lait au miso, choux de Bruxelles
et pommes de terre au four

...

Dégustation de 4 fromages

ou

Dessert

Petit menu du lac

Poisson frit et mariné en "carpione" (recette typique du lac)
Perche, lavaret, truite et légumes

...

Esturgeon au thé noir et propolis,
sauce de mangue, endive au thym

...

Dégustation de 4 fromages

ou

Dessert

Menu € 38

Vins à accompagner les plats choisis € 15

Menu dégustation

Lapin cuit à basse température, poivrons grillés, céleri et noix au cumin

Ou

Tartare d'éspadon, mayonnaise à la tomate, poudre d'olives et de salicorne

...

Spaghetti à la crème de courgettes, truite saumonée,
ses oeufs et pain croustillant

Ou

Gnocchis de pommes de terre, cèpes, échalote noire et persil

...

Tranche de liche à la mode méditerranée et salade de chou chinois

Ou

Cuisse de canard confit, crème de carottes au gingembre,
épi de maïs et pop corn

...

Dégustation de 4 fromages

ou

Dessert

menu € 48
vins à accompagner les plats choisis € 18

Mano libera

Sept plats dégustation que notre Chef préparera pour vous.
Le menu dégustation est servi pour tous les invités à la table

€ 58

Vins à accompagner les plats choisis € 24

Fromages

Sélection de fromages locaux, régionaux et italiens
avec notre confiture et miel biologique

4 pièces € 9

6 pièces € 12

10 pièces €16

Vins en verre

Vin rouge du jour à partir de € 5

Marsala/vermouth de notre sélection à partir de € 5

Dessert

- * Mont Blanc
Crème de marrons, mousse aux fruits de la passion et marron glacé
9
- * Tartelette, crème vanille et semisphère de pomme et caramel
9
- * Poire, miel et sucre Muscovado
9
- * Pain d'épices, mousse au passito et glace au yaourt
9
- * Gâteau au chocolat, noisettes et myrtilles
9
- 🍷 * Sorbets et glâces
6

Vins en verre

- Selection du jour à partir de € 5
- Moscato d'Asti € 5
- Passito de notre sélection à partir de € 6

🍷 PLATS SANS GLUTEN, ON NE PEUT PAS EXCLURE UNE CONTAMINATION PAR DES PRODUITS CONTENANTS DU GLUTEN

🍷 PLATS VEGETARIENS, SANS UTILISER DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, POUR LES VEGANS NE PAS HESITER A DEMANDER DES CHANGEMENTS

* CERTAINS INGREDIENTS DE NOS PLATS AURAIENT ETE GELES OU ACHETES FRAIS ET CONGELES MAISON AVEC DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POUR LE STOCKAGE APPROPRIE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION DE LA SANTE

Allergènes

ENTRÉES

Poisson frit et mariné en "carpione"	Gluten, poisson, noix et sulfites
Carpaccio de betterave	Produits laitiers et sésame
Tartare d'épardon	Œuf et poisson
Tartare de bœuf	Gluten, œuf, poisson et moutarde
Petite tourte de carottes	Produits laitiers et œuf
Lapin cuit à basse température	Celeri et noix
Jambon cru de Parma	Produits laitiers
Salade d'automne	Noix

PATES ET RISOTTO

Risotto	Produits laitiers, moutarde et sulfites
Gnocchis de pommes de terre	Gluten, œuf et produits laitiers
Raviolis "Cappellacci"	Gluten et œuf
Spaghetti	Gluten et poisson
Soupe de pois chiches	Celeri, sulfites et palourdes
Pâtes pacchero	Gluten et produits laitiers

POISSON ET VIANDE

Seiches grillées	Poisson, œuf, poisson, soja et sésame
Tranche de liche	Poisson
Esturgeon	Poisson
Poisson de grande taille	Poisson
Cochon de lait	Gluten, soja et celeri
Cuisse de canard	Produits laitiers
Escargots	Produits laitiers et noix
Oignon rôti	Gluten, produits laitiers, noix et sulfites
Côte de bœuf	Œuf

DESSERT

Mont Blanc	Gluten, œuf, produits laitiers et noix
Tartelette	Gluten, œuf, produits laitiers et noix
Poire	Gluten, œuf et produits laitiers
Pain d'épices	Gluten, œuf, produits laitiers et noix
Gâteau au chocolat	Gluten, œuf, produits laitiers et noix
Sorbets et glâces	Œuf et produits laitiers