



COPERTO: € 4

Wi-Fi ACCOUNT: HDL\_GUEST

PASSWORD: DULAC2020HOTEL

## IL NOSTRO TAGLIERE

### MISTO

€ 25

TRE TIPOLOGIE DI FORMAGGI, TRE TIPOLOGIE DI SALUMI, GIARDINIERA FATTA IN CASA E GRISSINI FATTI IN CASA

THREE TYPES OF COLD CUTS AND THREE TYPES OF CHEESES, HOMEMADE BREADSTICKS, MIXED PICKLED VEGETABLES

### SALUMI

€ 20

TUTTE LE TIPOLOGIE, GIARDINIERA FATTA IN CASA E GRISSINI FATTI IN CASA

ALL TYPES OF CURED MEATS, MIXED PICKLED VEGETABLES AND HOMEMADE BREADSTICK

### FORMAGGI

€ 20

TUTTE LE TIPOLOGIE, MIELE LOCALE E GRISSINI FATTI IN CASA

ALL TYPES OF CHEESES, LOCAL HONEY AND HOMEMADE BREADSTICK

A DISCREZIONE DELLA CUCINA NEI TAGLIERI TROVERETE/AT THE CHEF DISCRETION ON OUR BOARDS YOU CAN FIND:

FORMAGGI: ROBIOLA DI PASTURO, TALEGGIO DI PASTURO, CASERA 180 DELLA VALTELLINA, LATTERIA GIOVANE DELLA VALSASSINA, LATTERIA MEDIA STAGIONATURA VALSASSINESE, MOUSSE DI CAPRINO

CHEESES: ROBIOLA FROM PASTURO, TALEGGIO FROM PASTURO, CASERA 180 FROM VALTELLINA, CHEESE FROM VALSASSINA, MIDDLE SEASONING CHEESE FROM VALSASSINA, GOAT CHEESE MOUSSE

SALUMI: DALLA MACELLERIA PIGAZZI IVANO DI PASTURO: COPPA DI MAIALE, SALAME, LONZINO, BRESAOLA

COLD CUTS FROM MACELLERIA PIGAZZI IVANO PASTURO: PORK COPPA, SALAMI, LOIN, BRESAOLA



## ANTIPASTI – STARTERS

ANATRA € 18

CARPACCIO D'ANATRA MARINATO AGLI AGRUMI, GINEPRO, INSALATINA DI CAVOLFIORE, PUREA DI ARANCE AMARE  
DUCK CARPACCIO MARINATED IN CITRUS FRUITS, JUNIPER, CAULIFLOWER SALAD, BITTER ORANGES PURÉE

POLPETTA € 18

POLPETTA FRITTA DI BOLLITO SERVITA CON LA SALSA VERDE, CREMA DI MOSTARDA, INSALATINA DI RAPANELLI  
FRIED BOILED MEAT BALL SERVED WITH GREEN SAUCE, MUSTARD CREAM, RADISHES SALAD

CARPIONE € 18

CARPIONE DI AGONE A MODO NOSTRO  
WHITE FISH FROM THE LAKE IN CARPIONE

PATÉ € 18

REBUTTO CICORINO, PATÉ DI LAGO, PINOLI TOSTATI, SABA  
RED RADISH (REBUTTO), LAKEFISH PATÉ, TOASTED PINE NUTS, SABA (COOKED MUST) SAUCE

DAL CONTADINO € 18

INSALATINA DI COSTE E PATATE CON FONDUTA DI SALVA CREMASCO  
GREEN VEGETABLES (RIBS) AND POTATOES SALAD SERVED WITH "SALVA CREMASCO" CHEESE FONDUE



## PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

<b>RAVIOLI</b>	<b>€ 18</b>
RAVIOLI DI PASTA FRESCA FATTI IN CASA RIPIENI DI RICOTTA, SILENE, SALSIA DI NOCI FRESH HANDMADE RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA CHEESE, SPINACH AND NUTS SAUCE	
<b>SPAGHETTI</b>	<b>€ 18</b>
SPAGHETTI DI GRAGNANO SERVITI CON CREMA DI BROCCOLI, CROCCANTE DI BROCCOLO, MANDORLE, ERBA CIPOLLINA, OLIO ALL'AGLIO ORSINO SPAGHETTI FROM GRAGNANO SERVED WITH BROCCOLI CREAM, CRUNCHY BROCCOLI, ALMONDS, CHIVES, OIL AROMATIZED WITH WILD GARLIC	
<b>TAGLIATELLE</b>	<b>€ 18</b>
TAGLIATELLE FRESCHE AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO E ALBICOCCHES SECCHES HOMEMADE FRESH TAGLIATELLES SERVED WITH WHITE RABBIT RAGOUT AND DRIED APRICOTS	
<b>GNOCCHETTI</b>	<b>€ 18</b>
GNOCCHETTI DI RICOTTA E ORTICHE, TROTA AFFUMICATA, SALSIA ALLO YOGURT RICOTTA CHEESE AND NETTLES GNOCCHETTI (SMALL DUMPLINGS), SMOKED TROUT, YOGURT SAUCE	



## PIATTI PRINCIPALI – MAIN COURSES

### LUCIOPERCA

€ 24

TRANCIO DI LUCIOPERCA SERVITO SU CREMA DI ASPARAGI, BOTTARGA DI LUCIOPERCA, OLIO AL ROSMARINO E ASPARAGI

SLICE OF PIKE PEARCH SERVED WITH ASPARAGUS CREAM, DRY PIKE PEARCH EGGS, OLIVE OIL FLAVORED WITH ROSEMARY AND ASPARAGUS

### POLLO

€ 24

PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA SERVITO CON LATTUGA BRASATA, MOUSSE AL PARMIGIANO VACCHE ROSSE, CROCCANTE DI GRISSINI AL ROSMARINO

CHICKEN BREAST COOKED AT LOW TEMPERATURE SERVED WITH BRAISED LETTUCE, PARMESAN CHEESE "VACCHE ROSSE" MOUSSE, ROSEMARY BREADSTICK CRUMBLE

### CONIGLIO

€ 24

COSCIA DI CONIGLIO, IL SUO FONDO, PUREA DI MANDORLE, INSALATINA DI CICORINO

RABBIT THIGH, COOKING SAUCE, ALMONDS PURÉE, CHICORY SALAD

### MANZO

€ 24

REALE DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SALSA RA-BARBECUE, INSALATINA DI SPINACI, PUNTARELLE, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE

BEEF BRISKET COOKED AT LOW TEMPERATURE, RA-BARBECUE SAUCE, SPINACH, PUNTARELLA AND SWEET AND SOUR RED ONION SALAD

### CAVOLFIORE

€ 18

CAVOLFIORE BRASATO AL BURRO, SPUMA AL LATTE, AGLIO NERO, NOCCIOLE TOSTATE

BAKED CAULIFLOWER, MILK FOAM, BLACK GARLIC, TOASTED HAZELNUTS



## DESSERT

### MORBIDO

€ 10

MORBIDO AL MAIS E SAMBUCO, MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, INSALATINA DI FRAGOLE

CORN AND ELDERFLOWER SPONGE CAKE, WHITE CHOCOLATE MOUSSE, STRAWBERRIES SALAD

### FRANGIPANE

€ 10

FRANGIPANE ALLE NOCI, MOUSSE AL CAFFÈ, CROCCANTE ALLE FAVE DI CACAO

NUTS FRANGIPANE, COFFEE MOUSSE, CRISPY COCOA BEANS

### ANANAS

€ 10

CARPACCIO D'ANANAS MARINATO AL ROSMARINO, CREMOSO AL BRAULIO, CIALDA AL ROSMARINO

PINEAPPLE MARINATED WITH ROSEMARY CARPACCIO, BRAULIO CREAM, ROSEMARY WAFFLE

### DESSERT DEL DÌ

€ 9

DESSERT OF THE DAY



+

Si informano i gentili clienti che alcune delle materie prime comunemente utilizzate in cucina rientrano tra le sostanze allergiche indicate dalla Regolamento 1169/2011/CE. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Crostacei e prodotti a base di crostacei. Uova e prodotti a base di uova, sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari. Pesce e prodotti a base di pesce, sono incluse tutte le specie di pesce. Arachidi e prodotti a base di arachidi. Soia e prodotti a base di soia. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato. Frutta secca in guscio (mandorle, nocciole, noci e prodotti derivati. Sedano e prodotti a base di sedano. Senape e prodotti a base di senape. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Anidride solforosa e solfiti.

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

We would like to inform our customers that some of the raw materials commonly used in cooking are among the allergic substances, as mentioned in the EU Directive 2003/89/CE. Grains containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or any hybridized strains or derivatives). Crustaceans and shellfish products. Eggs and egg based products, includes the eggs of all oviparous species of animals. Fish and fish based products, includes all species of fish. Peanuts and all peanut based products. Soy and all soy based products. Milk and all milk based products (including lactose), also includes cow, goat's, sheep and all derivatives. Celery and all celery based products. Mustard and all mustard based products. Sesame seed products and all products based on sesame seed. Sulphur dioxide and sulphites. \* Some products could be frozen

Wi-Fi Account: HDL\_Guest

Password: DuLac2020Hotel