



La Priorità: **Il Tempo...**

The Priority: The Time...

Da Noi: ...quello che Vogliamo impegnare per soddisfarvi.
From Us: ...Time is the essence. We take our time in preparing dishes to satisfy you.

Da Voi: ...quello che Dovete concedervi per assaporare il nostro impegno.
From You: ...spoil yourselves, relax and taste our dishes. Il nostro staff:

Alessandro, Clarissa, Luca, Francesco, Matteo, Galka,

Martin, Francesca, Luca e Paolo

Coperto: €4,00

Antipasti

Starters

Polpetta della Tradizione

€16,00

Polpetta di bollito fritta, pearà, salsa verde, kumquat marinato
(Meatball, pearà sauce, green sauce, marinated kumquat)

Tataki

€16,00

Tataki di manzo, salsa pere, insalatina di pere e chips di cavolo nero
(Beef tataki, pear sauce, pear salad and black cabbage chips)

Le prime nebbie

€16,00

Lavarello affumicato, crema di mais, scarola riccia, panna acida
(Smoked white fish from the lake "lavarello", corn cream, curly endive, sour cream)

Castagnaccio Salato

€16,00

Crema di castagne, ricotta di capra, rosmarino, castagne alla brace
(Chestnut cream, goat ricotta cheese, rosemary, grilled chestnuts)



Primi Piatti

First Courses

Zucca e trifola

e 17,00

Gnocchi di zucca, estratto alla salvia e salsa al parmigiano Vacche Rosse, scorzone estivo
(Pumpkin dumplings, sage extract and parmesan cheese "Vacche Rosse" sauce, black truffle)

Succulenza

e 17,00

Pappardelle di pasta fresca fatte in casa, ragù bianco d'anatra, salsa al melograno e melograno
(Fresh homemade pappardelle pasta, duck white ragù, pomegranate sauce and pomegranate)

Pasta e fagioli...

e 17,00

Crema di fagioli ciabattoni, fagioli neri, pasta mista di Gragnano soffiata, crudo di pomodoro fresco, olio al rosmarino
(Snowpeas cream, black beans, puffed mix pasta from Gragnano, raw fresh tomatoe, oil flavored with rosemary)

I nostri Ravioli

e 17,00

Ravioli di pasta fresca fatti in casa ripieni di cipolla al forno serviti con erbetto, missoltino e pomodoro alla brace
(Homemade fresh ravioli stuffed with baked onion served with beets, dried fish from the lake "missoltino" and grilled tomatoe)



Portate principali
Main Courses

Laghetto montano

€ 22,00

Filetto di trota fario con insalatina di cavolo cappuccio all'agro di camomilla con frutti rossi, salsa di frutti rossi e funghi
(Trout fario fillet served with cabbage flavored with sour and chamomile, red berries, redberries sauce and mushrooms)

Arenato

€ 22,00

Trancio di lucioperca, ricotta alla mandorla, cime di rapa, barbabietola marinata all'arancio
(Slice of zander/pikeperch, ricotta cheese flavored with almonds, turnip greens, beet marinated with orange)

Sti - Verza

€ 22,00

Stinco di maiale a cottura lenta con verza stufata, crema di topinambur e chips di topinambur
(Pork knuckle cooked for a long time served with stewed cabbage, Jerusalem artichoke cream and Jerusalem artichoke chips)

Bramito

€ 24,00

Cervo in doppia cottura, sedano rapa marinato, patate alla vaniglia
(Venison in double cooking, marinated celeriac, potatoes flavored with vanilla)

Il cavolfiore

€ 18,00

Cavolfiore al forno, spuma di latte alla noce moscata, panure all'aglio e nocciola, salsa all'aglio nero
(Baked cauliflower, milk foam flavored with nutmeg, panure flavored with garlic and hazelnut, black garlic sauce)



Dessert

Un incontro inaspettato

€ 10,00

Mousse alla liquirizia, salsa all'uva fragola, crumble al sesamo, finocchio marinato alla liquirizia
(Licorice mousse, grapes sauce, crumble with sesame, marinated fennel with licorice)

Crepitio

€ 10,00

Gelé alla mela, crema alla cannella, caviale al vin brulé e cialda al rosmarino
(Apple gelé, cream flavored with cinnamon, mulled wine caviar and rosemary waffle)

Un dolce autunno

€ 10,00

Zabaione alla zucca, croccante alle castagne, ribes, semi di zucca, fave di cacao
(Pumpkin eggnog, chestnuts crisp waffle, currant, pumpkin seeds, cocoa beans)

Dessert del giorno

€ 8,00

Gelato (Cioccolato, Vaniglia, Fragola e Limone)

€ 3,00 a pallina

Degustazione di formaggi

€ 12,00

Cheese tasting

Rum XO

€ 15,00

Rum XO servito con degustazione di cioccolato fondente Valrhona
(Rum XO served with the dark Chocolate Valrhona tasting)

Vini da Dessert / Dessert Wines

Mertino Vino Fortificato dell'Azienza Pajer e Sandri

€ 10,00

Barolo Chinato dell'Azienza Poderi di Luigi Einaudi

€ 10,00

Ventemate Vino Passito dell'Azienza Mamete Prevostini

€ 10,00

Ben Rye Vino Passito di Pantelleria dell'Azienza Donna Fugata

€ 10,00



Menù del Lago di Como

Le prime nebbie

I nostri Ravioli

Arenato

Un piccolo dolce Infuso

Un dolce Autunno

Caffè

Menù delle Nostre Terre

Polpetta della Tradizione

Succulenza

Sti - Verza

Un piccolo dolce Infuso

Un incontro inaspettato

Caffè

Menù Verde / Vegetarian Menù

Castagnaccio Salato

Pasta e fagioli...

A cavolfiore

Un piccolo dolce Infuso

Crepitio

Caffè

Menù Degustazione / Tasting Menù

€ 70,00

Con Vini in abbinamento / With paired Wines

€ 95,00

Menù Verde / Vegetarian Menù

€ 65,00

Con Vini in abbinamento / With paired Wines

€ 95,00

Coperto, Acqua e Caffè sono inclusi.

Coperto, Water and Coffee are included.



La Priorità: **Il Tempo...**
The Priority: The Time...

Da Noi: ...quello che Vogliamo impegnare per soddisfarvi.
From Us: ...Time is the essence. We take our time in preparing dishes to satisfy you.

Da Voi: ...quello che Dovete concedervi per assaporare il nostro impegno.
From You: ...spoil yourselves, relax and taste our dishes. Il nostro staff:

Alessandro, Clarissa, Luca, Francesco, Matteo, Galca,

Martin, Francesca, Luca e Paolo

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

Per garantire la qualità e la freschezza delle nostre materie prime, alcune vengono abbattute da noi all'origine.
Some of our raw materials are frozen to guarantee quality and freshness.