



COPERTO: € 4

ANTIPASTI – STARTERS

IL NOSTRO TAGLIERE

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

MISTO

€ 20

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

€ 16

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

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

FORMAGGI

€ 16

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

ALL TYPES OF CHEESES, MIXED PICKLED VEGETABLES AND HOMEMADE BREADSTICK

UOVO, ASPARAGI, PARMIGIANO

€ 16

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, ASPARAGI, CREMA DI PARMIGIANO VACCHE ROSSE

LOW TEMPERATURE COOKED EGG, ASPARAGUS, CREAM OF PARMESAN CHEESE VACCHE ROSSE

POLPETTA

€ 16

POLPETTA DI BOLLITO FRITTA SERVITA SU INSALATINA DI AGRUMI E SPUMA AL RAFANO

FRIED MEATBALL SERVED WITH CITRUS FRUITS SALAD AND HORSERADISH FOAM

CARPIONE

€ 16

CARPIONE TRADIZIONALE DEL LAGO DI COMO

TRADITIONAL COMO LAKE "CARPIONE" (FRIED AND MARINATED FISH)



PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

RAVIOLI € 17

RAVIOLI DI PASTA FRESCA FATTI IN CASA RIPIENI DI PATATE BIANCHE COMASCHE, AGLIO NERO, ERBE AROMATICHE SERVITI SU BATTUTA DI CONIGLIO AL POMODORO E BASILICO

FRESH HANDMADE RAVIOLI STUFFED WITH WHITE POTATOES FROM COMO, BLACK GARLIC, POT HERBS SERVED WITH RABBIT RAGOUT, TOMATOES AND BASIL

SPAGHETTI € 17

SPAGHETTI DI GRAGNANO, CREMA DI PISELLI, PISELLI FRESCHI, PASTA DI SALAME CROCCANTE

SPAGHETTI FROM GRAGNANO SERVED WITH PEA CREAM, FRESH PEAS, CRISPY SALAMI

GNUDI € 17

GNUDI DI RICOTTA, PESTO AL BASILICO, INSALATINA DI FAVE E POMODORO

RICOTTA CHEESE "GNUDI" DUMPLINGS, BASIL PESTO, FAVA BEANS SALAD AND TOMATOES

SPÄTZLE € 17

SPÄTZLE DI SPINACI SALTATI AL BURRO DI MALGA AROMATIZZATO AL LIMONE E TROTA AFFUMICATA IN CASA

SPÄTZLE FLAVORED WITH SPINACH, SAUTEED IN BUTTER FLAVORED WITH LEMON AND SMOKED TROUT



PIATTI PRINCIPALI – MAIN COURSES

LUCIOPERCA

€ 22

TRANCIO DI LUCIOPERCA ALLA MUGNAIA CON INSALATINA DI PATATE BIANCHE COMASCHE, MAIONESE ALLA BARBABIETOLA

PIKEPEARCH/ZANDER SLICE COOKED IN MUGNAIA STYLE, SERVED WITH WHITE POTATOES FROM COMO, BEETROOT MAYONNAISE

STINCO

€ 22

STINCO DI MAIALE IN COTTURA LENTA SERVITO CON LA TERRINA DI PATATE

SLOWLY COOKED PORK KNUCKLE SERVED WITH POTATO TERRINE

POLLO

€ 22

PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, ROSOLATO E SERVITO CON ERBETTE SALTATE E PESTO DI AGLIO ORSINO

CHICKEN BREAST COOKED AT LOW TEMPERATURES, BROWNEED AND SERVED WITH SAUTEED HERBS CHICORY AND WILD GARLIC "AGLIO ORSINO" PESTO

PEPERONE

€ 18

PEPERONE AL FORNO, CREMA DI RICOTTA DI CAPRA, PATÉ DI OLIVE, CRUMBLE AL PREZZEMOLO

BAKED PEPPER, GOAT RICOTTA CHEESE CREAM, OLIVES PATÉ, PARSLEY CRUMBLE



DESSERT

PANNA COTTA	€ 9
PANNA COTTA AL PEPE CUBEBE CON SALSA DI FRAGOLE E FRAGOLE FRESCHE PANNA COTTA FLAVORED WITH CUBEBE PEPPER, STRAWBERRY SAUCE AND FRESH STRAWBERRIES	
BONET	€ 9
BONET AL CIOCCOLATO FONDENTE VALRHONA E AMARETTI CON LAMPONI DARK CHOCOLATE VALRHONA BONET SERVED WITH AMARETTI AND RASPBERRIES	
TORTA DEL GIORNO	€ 9
TORTA DEL GIORNO SERVITA CON IL GELATO ALLA VANIGLIA E PANNA MONTATA CAKE OF THE DAY SERVED WITH VANILLA ICECREAM AND WHIPPED CREAM	
COPPA DEL GIORNO	€ 9
CUP OF THE DAY	
RUM XO	€ 15
RUM SERVITO CON CIOCCOLATINI FONDENTI VALRHONA RUM SERVED WITH DARK CHOCOLATE FROM VALRHONA	

VINI DA DESSERT – DESSERT WINES

MERLINO VINO FORTIFICATO DELL'AZIENDA POJER E SANDRI	€ 10
BAROLO CHINATO DELL'AZIENDA PODERI DI LUIGI EINAUDI	€ 10
VERTEMATE VINO PASSITO DELL'AZIENDA MAMETE PREVOSTINI	€ 10
BEN RYE VINO PASSITO DI PANTELLERIA DELL'AZIENDA DONNA FUGATA	€ 10



+

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