



COPERTO: € 4

ANTIPASTI – STARTERS

IL NOSTRO TAGLIERE

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

NEI TAGLIERI TROVERETE/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

ZUCCA € 16

CREMA DI ZUCCA CON CAVOLO NERO, FUNGHI PORCINI E PANE CROCCANTE
PUMPKIN CREAM SERVED WITH BLACK CABBAGE, PORCINI MUSHROOMS AND CRISPY BREAD

FAGOTTINO € 16

FAGOTTINO FRITTO DI PASTA FILLO RIPIENO DI BORRAGINE E FORMAGGIO DI CAPRA, SERVITO SU SALSA ALLO YOGURT E CETRIOLI MARINATI

FRIED RAVIOLE STUFFED WITH BORAGE AND GOAT CHEESE, SERVED WITH YOGURT SAUCE AND MARINATED CUCUMBER

POLPETTA DI LAGO € 16

POLPETTA CROCCANTE DI LAGO SERVITA CON VELI DI CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE E SALSA VERDE
LAKEFISH CRISPY BALL SERVED WITH ONION FROM TROPEA IN SWEET & SOUR SAUCE, GREEN SAUCE



PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

RAVIOLI	€ 17
RAVIOLI DI PASTA FRESCA FATTI IN CASA RIPIENI DI RICOTTA, NOCI, SERVITI SU SALSA AL BURRO, SALVIA E PARMIGIANO	
FRESH HANDMADE RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA CHEESE, NUTS AND SERVED WITH BUTTER, SAGE, PARMESAN CHEESE SAUCE	
SPAGHETTINI	€ 17
SPAGHETTINI DI GRAGNANO, CREMA AL CAVOLFIORE E MISSOLTINO	
SPAGHETTINI FROM GRAGNANO SERVED WITH CAULIFLOWER AND MISSOLTINO (DRIED FISH FROM THE LAKE)	
GNOCCHI DI CASTAGNE	€ 17
GNOCCHI DI CASTAGNE FATTI IN CASA, TARTUFO NERO, CREMA DI CAPRINO E VERZA	
HOMEMADE CHESTNUTS DUMPLINGS, BLACK TRUFFLE, CAPRINO CHEESE CREAM AND CABBAGE	
CREPELLA	€ 17
CREPELLA DI GRANO SARACENO RIPIENA ALLA RICOTTA, PORRI E FINFERLI	
HOMEMADE BUCKWHEAT CRÊPES STUFFED WITH RICOTTA CHEESE, LEEKS AND CHANTERELLES MUSHROOMS	



PIATTI PRINCIPALI – MAIN COURSES

LUCIOPERCA	€ 22
TRANCIO DI LUCIOPERCA GRATINATO ALLE ERBE SERVITO CON SAUTÉ DI VERDURA MISTA GRATED PIKEPEARCH/ZANDER WITH HERBS SERVED WITH SAUTÉED VEGETABLES	
TROTA	€ 22
TROTA FARIO DELLA VALSASSINA, SAUTÉ DI FINOCCHIO, PUREA DI MANDORLA, SALSA DI MELOGRANO TROUT FARIO FROM VALSASSINA, SAUTÉED FENNEL, ALMONDS PUREE, POMEGRANATE SAUCE	
VITELLO TONNATO	€ 22
VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL VEAL WITH TUNA SAUCE	
TORTA CECINA	€ 18
TORTA SALATA DI CECI CON MOUSSE DI CRESCENZA, MELANZANE GRIGLIATE E SALSA AL BASILICO CHICKPEAS CAKE, CRESCENZA CHEESE MOUSSE, GRILLED AUBERGINE, BASIL SAUCE	



DESSERT

MELA	€ 9
MELA COTTA, CREMA AL CALVADOS, MOU SALATA, CRUMBLE DI FIOCCHI D'AVENA E ROSMARINO BAKED APPLE, CREAM FLAVORED WITH CALVADOS, SALTED MOU SAUCE, OATMEAL AND ROSEMARY CRUMBLE	
CIOCCOLATO	€ 9
MORBIDO AL CIOCCOLATO, MOUSSE ALLA LIQUIRIZIA, ARANCIA IN DOPPIA CONSISTENZA CHOCOLATE SPONGECAKE, MOUSSE FLAVORED WITH LICORICE, ORANGE IN TWO CONSISTENCIES	
TORTA DEL GIORNO	€ 9
TORTA DEL GIORNO CAKE OF THE DAY	
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