



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: € 3,00*

## *Antipasti*

### *Starters*

#### *Polpetta Lariorientale*

*€ 16,00*

Polpetta di pesce in tempura, salsa al finocchietto, salsa agli agrumi, miele e soia, maionese all'aglio nero  
*(Lakefishball in tempura, finocchietto sauce, citrus fruits sauce, honey and soia sauce, black garlic mayonnaise)*

#### *Battuta...*

*€ 16,00*

Tartar di vitello della Valsassina tagliata a coltello con gel di carota, capperi, salsa allo yogurt, insalatina di sedano, cialda all'uovo

*(Veal from the Valsassina tartar served with carrots gel, capers, yogurt sauce, celery salad, egg waffle)*

#### *Peperone!*

*€ 15,00*

Spuma di peperone, peperoni al forno, cipolla di Tropea, missoltino, crumble al basilico e polvere di peperone  
*(Pepper foam, baked pepper, onion from Tropea, dried fish from the lake "missoltino", basil crumble and pepper powder)*

#### *Bruschettami*

*€ 15,00*

Zucchine e pomodori, ricotta, semi di sesamo tostati, pane all'aglio cotto al vapore

*(Zucchini/courgettes and tomatoes, ricotta cheese, toasted sesame, garlic stewed bread)*



## *Primi Piatti*

### *First Courses*

#### *Lavarello sulle ortiche*

*€ 16,00*

Farrotto mantecato alle ortiche e camomilla con riduzione di panna acida e lavarello marinato affumicato in casa  
(Emmer cooked like a risotto style with nettles and chamomile, served with sour cream and marinated and smoked lavarello "white fish from the lake")

#### *La norma*

*€ 16,00*

Spaghetti di Gragnano, pomodori dell'orto, melanzane, basilico e caciotta di capra  
(Spaghetti from Gragnano, tomatoes from our garden, aubergine, basil and goat cheese)

#### *Gnocco di Terra*

*€ 16,00*

Gnocchetti di patate con crema di porri, porri alla piastra e finferli  
(Potatoes little dumplings served with leeks sauce, grilled leeks and chanterelles mushrooms)

#### *I nostri Ravioli*

*€ 16,00*

Ravioli fatti in casa ripieni di pesce di lago con acqua di parmigiano e pomodori confit  
(Homemade fresh ravioli stuffed with lake fish served with parmesan cheese water and confit tomatoes)



## *Portate principali*

### *Main Courses*

#### *Umiltà*

*€ 20,00*

Tinca in doppia cottura, purea di nocciole, fagiolini e limone  
(Tench from our lake, hazelnut puree, green beans and lemon)

#### *Breva*

*€ 22,00*

Trancio di lucioperca selvaggio scottato, prugne rosse, salsa verde alle noci, lattuga scottata  
(Wild zander/pikeperch, red plums, green sauce flavored with nuts, toasted lettuce )

#### *Daffy Duck*

*€ 20,00*

Petto d'anatra marinato con soia e arancia, cotto a bassa temperatura, servito con la riduzione al cacao, arance caramellate e melanzane al timo

(Duck breast marinated with soy and orange, cooked at slow temperature, served with cocoa sauce, caramellised oranges and aubergine flavored with thyme)

#### *Tana al coniglio*

*€ 22,00*

Coniglio, insalata di patate alla vaniglia e scarola, salsa di prugne e senape

(Rabbit, potatoes flavored with vanilla and escarole salad, plums and mustard sauce)

#### *Habitat*

*€ 18,00*

Funghi cardoncelli, crema di champignon, spugna croccante al prezzemolo, chips di iucca e polvere di porcini

(Cardoncelli mushrooms, champignon cream, crunchy parsley sponge, yucca chips and porcini mushrooms powder)



## *Dessert*

### *Lo strano che piace*

*€ 9,00*

Frolla di grano saraceno, mousse di cioccolato bianco aromatizzata alla salvia, lamponi  
(Buckwheat shortcrust pastry, white chocolate flavored with sage mousse, raspberries)

### *Blue Cardamomo*

*€ 9,00*

Namelaka al cardamomo, salsa ai mirtilli, spugna al mirtillo, croccante al cioccolato e mirtilli  
(Cardamom namelaka, blueberries sauce, blueberries sponge, crisp chocolate and blueberries)

### *Coccole al Campari*

*€ 9,00*

Gazpacho di anguria e ribes al Campari, mousse al Campari, cialda all'anice  
(Watermelon and currant gazpacho flavored with Campari, Campari mousse, aniseed waffle)

### *Dessert del giorno*

*€ 6,00*

### *Gelato (Cioccolato, Vaniglia, Fragola e Limone)*

*€ 2,50 a pallina*

### *Degustazione di formaggi*

*€ 12,00*

Cheese tasting

### *Rum XO*

*€ 12,00*

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*

\*\*\*\*

*Polpetta Larioorientale*

\*\*\*\*

*I nostri Ravioli*

\*\*\*\*

*Umiltà*

\*\*\*\*

*Un piccolo dolce Infuso*

\*\*\*\*

*Coccole al Campari*

\*\*\*\*

*Caffè*

## *Menù delle Nostre Terre*

\*\*\*\*

*Battuta...*

\*\*\*\*

*Gnocco di terra*

\*\*\*\*

*Daffy Duck*

\*\*\*\*

*Un piccolo dolce Infuso*

\*\*\*\*

*Lo strano che piace*

\*\*\*\*

*Caffè*

## *Menù Verde / Vegetarian Menù*

*Bruschettami*

\*\*\*\*

*La norma*

\*\*\*\*

*Habitat*

\*\*\*\*

*Un piccolo dolce Infuso*

\*\*\*\*

*Blue cardamomo*

\*\*\*\*

*Caffè*

## *Menù Degustazione / Tasting Menù*

*€ 65,00*

*Con Vini in abbinamento / With paired Wines*

*€ 90,00*

## *Menù Verde / Vegetarian Menù*

*€ 60,00*

*Con Vini in abbinamento / With paired Wines*

*€ 90,00*

*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, Galka,*

*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.*