



## ANTIPASTI

### *È fritto, ma ci sta!*

€ 14,00

Pollo fritto con misticanza e salsa agrodolce  
(*Fried chicken with salad and sweet&sour sauce*)

### *Pepper Cheese*

€ 14,00

Peperone al forno ripieno di formaggio fatto in casa con spugna alle erbe  
(*Baked pepper stuffed with homemade cheese and serve with herbes sponge*)

### *Capperi, che pesce!*

€ 14,00

Salmerino marinato al carpione con brunoise di verdure croccanti, soffiato ai capperi e spuma all'erba cipollina  
(*Marinated chard with crunchy vegetables brunoise, cappers waffle and chives foam*)

### *Trota Snob*

€ 14,00

Trota salmonata affumicata, insalatina di pesche, gel di sedano, latte di mandorla e cialda al carbone vegetale  
(*Smoked salmoned trout, peach salad, celery jelly, almond milk and charcoal waffle*)

*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.*



## PRIMI PIATTI

### *Lilli e il Vagabondo al lago*

€ 14,00

Spaghetti di Gragnano mantecati con crema di zucchine trombetta, polpettine di lago e pane croccante al curry

*(Gragnano spaghetti with zucchini cream, lakefish balls and bread flavored with curry)*

### *La nostra norma*

€ 14,00

Lasagnetta di pasta fresca con ragù di melanzane e datterini, ricotta salata di pecora e salsa al basilico

*(Small lasagna with eggplant and small tomatoes ragout, salted ewe's ricotta cheese with basil sauce)*

### *Aspettando l'autunno*

€ 14,00

Gnocchetti di patate viola con porri e finferli

*(Small gnocchi made with purple potatoes, with leeks and chaterelles)*

### *Cacio Mojito*

€ 14,00

Ravioli cacio e pepe con menta e lime

*(Our Homemade ravioli stuffed with cacio cheese and pepper served with mint and lime)*

### *Arancione rivelazione*

€ 12,00

Crema di carote con fave di cacao, olio al cacao e semi di zucca

*(Carrots cream with cocoa beans, cocoa oil and pumpkin seeds)*

*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.*



## SECONDI PIATTI

### *Tana al coniglio!*

€ 18,00

Coniglio, scarola, nocciole e fichi  
*(Rabbit served with endive, nuts and figues)*

### *Coppa fumé*

€ 18,00

Coppa di maiale con patate ratte affumicate all'ulivo, cipolle caramellate e salsa alla senape  
*(Pork coppa with tomatoes, caramelized onions and mustard sauce)*

### *Lavarello edit*

€ 18,00

Lavarello, melanzane, pomodori confit e mandorle tostate  
*(Lavarello "white fish from the lake", eggplant, confit tomatoes and toast almonds)*

### *Nella rete di Davide*

€ 20,00

Pescato del giorno con insalata di patate e maionese al finocchietto  
*(Catch of the day from our lake with potatoes salad and mayonnaise flavoured with fennels)*

### *VEG*

€ 14,00

Polpette di ceci con salsa di pomodori, erba cipollina e limone  
*(Chickpeas balls with tomatoes sauce, chives and lemon)*

*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.*



## DESSERT

### *Frutta Iberica*

€ 7,00

Gaspacho di anguria e ribes con tagliata di frutta e crumble al fondente  
(*Watermelon and currant gazpacho with slices of fruits and dark chocolate crumble*)

### *Red Passion*

€ 7,00

Mousse al cioccolato bianco con biscotto di mais, lamponi e zenzero candito  
(*White chocolate mousse with a corn biscuit, raspberries and candied ginger*)

### *Lemon 'n' Gin*

€ 7,00

Trancetto soffice al limone con coulis di fragole e bagna al gin  
(*Soft lemon cake with strawberries coulis and soaked in gin*)

### *Franciscake*

€ 7,00

La nostra torta del giorno  
(*Our freshly baked cake of the day*)

### *Formaggio*

€ 12,00

Selezione di formaggi  
(*Selection of cheeses*)

## *Dessert Wines*

“Pass the cookies!” – di Leonardo –  
(80% Verduzzo friulano, 20% Riesling)

al calice/glass € 6,00

NES Passito di Pantelleria 2017 – Cantine Pellegrino –  
(100% Zibibbo)

al calice/glass € 10,00

Moscato d’Asti – Elio Perrone –  
(100% Moscato bianco)

al calice/glass € 6,00

*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.*



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.*

Lo Chef:

*Alessandro Pigazzi*

Accompagnato da: *Clarissa, Luca, Francesco e Mirco*

Il Maitre:

*Martin Lukac*

Accompagnato da:

*Alberta, Luca e Andrea*



**Per informazioni circa gli allergeni** presenti nelle ricette a disposizione in questo esercizio si prega di richiedere, **prima di ordinare il pasto**, l'apposita copia del menù.

*The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.*

*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*

**Coperto € 3,00**  
**Cover charge € 3,00**