



## Menù (Coperto/Cover Charge: € 3,00)

### Antipasti/Starter:

Cambio di stagione € 14,00

Lucioperca tiepido, finocchio saltato, composta di arancia, crema di pinoli e pesto al finocchietto  
*Lukewarm pikeperch ("walleye"), sauteed fennel, orange compote, pine nut cream and fennel pesto*

Polpetta € 14,00

Polpetta frita di bollito di vitello "biancostato" servita con salsa verde e crema di fagioli bianchi ciabattoni  
*Fried veal-ball served with green sauce and white beans "ciabattoni" sauce*

Nebbia sull'orto € 14,00

Patata ratta cotta al burro speziato servita con spuma di zabaione al parmigiano, tartufo nero, cavolo nero e chips di sedano rapa  
*Potato "ratte" cooked in spiced butter served with zabaione foam flavored with parmesan cheese, black truffle, black cabbage and celeriac chips*

### Primi Piatti/First Course:

I nostri ravioli € 14,00

Ravioli fatti in casa a mano ripieni di mousse di lago serviti con pesto leggero di sedano e mandorle, insalatina di mela verde e missoltino  
*Homemade ravioli stuffed with lake fish mousse served with light celery and almonds pesto, green apple salad and missoltino (dried fish from the lake)*

Porcino e pasta € 14,00

Pasta fresca di carrube con porcini trifolati, salsa di prezzemolo e polvere di rosa canina  
*Fresh pasta made with locust bean gum flour with sautéed porcini mushrooms, and rosehip powder*

Spaghetto d'autunno € 14,00

Spaghetti di Gragnano mantecati alla zucca mantovana, castagne al burro d'Isigny, pancetta croccante della macelleria Pigazzi  
*Spaghetti from Gragnano with pumpkin from Matonva cream, chestnuts sauteed in d'Isigny butter, crispy pork belly from "Macelleria Pigazzi"*

### Secondi Piatti/Main Course:

Dalla terra al lago € 20,00

Cipolla al forno ripiena del pescato di lago, crema di champignon, salsa agrodolce al lampone e champignon saltati  
*Baked onion stuffed with catch of the lake, champignon mushrooms cream, raspberries sweet and sour sauce and sautéed champignon mushrooms*

Vitello incoronato € 20,00

Reale di vitello marinato alle erbe con crema di carote al limone, coste stufate e cialda di grano saraceno soffiata  
*Calf brisket marinated with herbs served with carrots cream flavored with lemon, stewed cabbage and buckwheat waffle*

Perca mediterraneo € 20,00

Trancio di lucioperca cotto a bassa temperatura 50° in ristretto di pomodoro, pane al vapore all'origano e aglio leggermente tostato, scarola saltata e polvere di pomodori e capperi  
*Slice of pikeperch ("walleye") cooked at low temperature 50° with "tomato concentrate", toasted steamed bread flavored with organ and garlic, sauteed escarole, tomato and capers powder*

### Dessert:

Cioccopistacchio € 8,00

Caprese al cioccolato e pistacchio, ganache al cioccolato bianco, pistacchio e crema al limone  
*Chocolate and pistachio "caprese cake", white chocolate ganache, pistachio and lemon cream*

Du Lac € 8,00

Mousse al cioccolato bianco aromatizzato alla lavanda, crumble di sbrisolona e purea di albicocche e timo  
*White chocolate mousse flavored with lavender, "sbrisolona" crumble and apricot and thyme puree*

Pennichella al sambuco € 8,00

Spuma di yogurt, pan di spagna al sambuco, more e fiori di sambuco  
*Yogurt foam, sponge cake flavored with elderflower, blackberries and elderflower*



## Menù Degustazione Lago di Como

Compreso di: Copert, Acqua e Caffè	€ 55,00
Compreso di: Coperto, Acqua, Caffè e Degustazione Vini	€ 80,00

### Cambio di stagione

Lucioperca tiepido, finocchio saltato, composta di arancia, crema di pinoli e pesto al finocchietto  
*Lukewarm pikeperch ("walleye"), sauteed fennel, orange compote, pine nut cream and fennel pesto*

### I nostri ravioli

Ravioli fatti in casa a mano ripieni di mousse di lago serviti con pesto leggero di sedano e mandorle, insalatina di mela verde e missoltino  
*Homemade ravioli stuffed with lake fish mousse served with light celery and almonds pesto, green apple salad and missoltino (dried fish from the lake)*

### Lucio e scarola

Trancio di lucioperca cotto a bassa temperatura 50° in ristretto di pomodoro, pane al vapore all'origano e aglio leggermente tostato, scarola saltata e polvere di pomodori e capperi  
*Slice of pikeperch ("walleye") cooked at low temperature 50° with "tomato concentrate", toasted steamed bread flavored with origan and garlic, sauteed escarole, tomato and capers powder*

### Cioccopistacchio

Caprese al cioccolato e pistacchio, ganache al cioccolato bianco, pistacchio e crema al limone  
*Chocolate and pistachio "caprese cake", white chocolate ganache, pistachio and lemon cream*

<i>Tasting menù with cover charge, water, coffee</i>	€ 55,00
<i>Tasting menù with wine pairing, cover charge, water, coffee</i>	€ 80,00

### La proposta Fuori menù:

<i>Degustazione di Formaggi (tre di latte vaccino e tre di latte di capra)</i>	€ 12,00
<i>Rum "BumBu" XO accompagnato da tre tipologie di cioccolato fondente</i>	€ 10,00

## Menù Degustazione Delle Nostre Terre

Compreso di: Copert, Acqua e Caffè	€ 55,00
Compreso di: Coperto, Acqua, Caffè e Degustazione Vini	€ 80,00

### Polpetta

Polpetta frita di bollito di vitello "biancostato" servita con salsa verde e crema di fagioli bianchi ciabottoni  
*Fried veal-ball served with green sauce and white beans "ciabottoni" sauce*

### Porcino e pasta

Pasta fresca di carrube con porcini trifolati, salsa di prezzemolo e polvere di rosa canina  
*Fresh pasta made with locust bean gum flour with sautéed porcini mushrooms, and rosehip powder*

### Vitello incoronato

Reale di vitello marinato alle erbe con crema di carote al limone, coste stufate e cialda di grano saraceno soffiata  
*Calf brisket marinated with herbs served with carrots cream flavored with lemon, stewed cabbage and buckwheat waffle*

### Du Lac

Mousse al cioccolato bianco aromatizzato alla lavanda, crumble di sbrisolona e purea di albicocche e timo  
*White chocolate mousse flavored with lavender, "sbrisolona" crumble and apricot and thyme puree*

<i>Tasting menù with cover charge, water, coffee</i>	€ 55,00
<i>Tasting menù with wine pairing, cover charge, water, coffee</i>	€ 80,00

### Vini da Dessert

<i>Barolo Chinato Einaudi:</i>	€ 10,00
<i>Passito Vertemate Mamete Prevostini:</i>	€ 10,00