



*Menù a la carte*





## *Antipasti - Appetizer*

Variazione di pesce del nostro lago\*

*Mix appetizer of local lake fish\**

€ 18,00

Insalata di capra alla piastra, noci e dressing al peperone

*Goat salad with nuts and red pepper dressing*

€ 16,00

Veli di Branzino marinato al lime con insalatina di finocchi e agrumi\*

*Thin slices of Sea bass marinated with lime, fennel and citrus fruits salad*

€ 20,00

Brandade di Baccalà con scalogna caramellato e pane caldo

*Brandade of Codfish with caramelized shallot and warm bread*

€ 18,00

Tartare di manzo con Burrata, nocciole e tartufo nero

*Beef tartare with Burrata cheese, and black truffle*

€ 18,00

Foie gras con asparagi grigliati, arachidi tostate e riduzione di Passito

*Foie gras with grilled asparagus, roasted peanuts and Passito sweet wine reduction*

€ 20,00

## *Primi Piatti - Starter*

Vellutata di Topinambur e arachidi tostate

*Topinambur cream and roasted peanuts*

€ 16,00

Ravioli caserecci ripieni di cacio e pepe e passata di pomodoro fresco

*Homemade ravioli filled with Cacio cheese, pepper and fresh tomato*

€ 20,00

Gnocchetti di patate con calamari, funghi Shitake e crema di piselli

*Potato gnocchi with squid, Shitake mushrooms and pea cream*

€ 20,00

Zuppetta di Cavatelli fatta in casa ai molluschi

*Homemade Cavatelli soup with shellfish*

€ 18,00

Spaghetti di Gragnano con pomodorini, Missultino e olive Taggiasche

*Spaghetti of Gragnano, cherry tomatoes, dry salt lake fish and Taggiasche olives*

€ 18,00

Risotto mantecato alla Stracciatella con Ricciola e carciofi

*Risotto whipped with Stracciatella cheese, Ricciola and globe artichokes*

€ 20,00

*min. 2 persone | minimum for 2 person*



## Secondi Piatti - Main Courses

Filetto di Lucio Perca alla Mediterranea  
*Fillet of Lucio Perca Mediterranean style*  
€ 22,00

Calamari alla griglia con Taccole saltate e mandorle tostate  
*Grilled squid with snap peas and toasted almond*  
€ 22,00

Ricciola al forno con asparagi grigliati e riduzione al aceto balsamico  
*Baked Ricciola with grilled asparagus and balsamic vinegar reduction*  
€ 22,00

Costoletta di vitello alla Milanese con insalata di Barba dei frati  
*Veal chop Milanese style with salad of Barba dei frati*  
€ 25,00

Tagliata di Secreto Iberico con patate e carciofi  
*Secreto Iberico Sliced beef, potatoes and globe artichokes*  
€ 25,00

Petto d'anatra al forno con mela glassata e marmellata di cipolle rosse  
*Duck breast with glazed apples and red onion marmalade*  
€ 25,00

## Dessert