

Per iniziare / Starters / Entrées

€16,00

L'Orto

Saccottino del Contadino con formaggio morbido,
Vegetable pie with soft cheese,
Petite tourte de légumes, et son fromage doux



Allergeni 1,3,7, 9

Fiore di Crudo di Parma Riserva

Parma ham Riserva
Jambon de Parme, Riserva

Allergeni 1,3,7, 9

Polpo e patate confit

Octopus and potato confit
Salade de poulpe et de pommes de terre confites

Allergeni 2, 9, 14

Crema di Topinambur

Jerusalem Artichoke Cream Soup
Crème de topinambour



€10,00

Sapori del Lario

€18,00

In questo piatto vi invitiamo a degustare 4 preparazioni a base di pesce di acqua dolce che fanno parte della tradizione culinaria del Lario, partendo dal paté di pesce di lago, quindi la polpetta di trota, le alborelle in carpione (sotto aceto), e il Misoltino su un crostino di polenta.

In this dish we invite you to taste 4 preparations based on freshwater fish that are part of the culinary tradition of Lario, starting from the lake fish paté, then the trout fried ball, the bleak in carpione (pickled), and the Misoltino on a polenta crostini

Allergeni 1,3,4,7,9

Avec ce plat, nous vous invitons à déguster 4 préparations à base de poissons d'eau douce qui font partie de la tradition culinaire du Lario, à commencer par le pâté de poisson du lac, puis la croquette de truite, l'ablette en carpione (marinée) et le Misoltino sur un crostini de polenta.



PRIMI



Risotto classico con filetti di pesce persico

Classic risotto with perch fillets
Risotto classique aux filets de perche

€25,00

Allergeni 4,7,9

Spaghetti. Pastificio artigianale Vicidomini, ai frutti di mare

Spaghetti. Vicidomini artisanal pasta, with seafood.
Spaghetti. Pâtes artisanales Vicidomini, aux fruits de mer

€25,00

Allergeni 1,2,4,9,14

Linguine ai Frutti di Lago

Linguine pasta with Lake Fruits (freshwater fish)
Linguine aux fruits du lac (poisson d'eau douce)

€25,00

Allergeni 1,4,9

Lasagna della Villa

Pomodoro, Ragù di Carne Besciamella
Tomato, Meat Ragù, Béchamel Sauce
Tomate, Ragout de Viande, Sauce Béchamel

€16,00

Allergeni 1,3,7

Orecchiette napoletane, Pasta di Gragnano IGP, al pesto di basilico

Neapolitan Orecchiette, Gragnano IGP Pasta, with basil pesto
Orecchiette napolitaine, Gragnano IGP pasta, au pesto de basilic

€15,00

Allergeni 1,2,8



Le autunnali

Zuppa d'orzo del Canton grigione

Grigioni barley soup
Soupe d'orge des Grisons

€12,00

Allergeni 1, 7, 9

Il Mix di Max di Verdure

Max's vegetables Mix
Les Légumes de Max



€12,00

Allergeni 9

Filetto di maiale alle castagne

Pork tenderloin with chestnuts
Filet de porc aux châtaignes

€20,00

Allergeni 1, 7, 8, 9

Il Pesce

Lavarello alla griglia

€22,00

Allergeni 4

Grilled Lavaret (freshwater whitefish)
Laveret grillé

Grigliata di pesce

(Branzino, Polpo, Spiedino di Gambero e calamaro)

Grilled fish (Sea bass, octopus, shrimp and squid skewers)

Poissons grillé sBar, poulpe, Brochette de de crevettes et de calamars)

€30,00

Allergeni 2,4, 14

La Carne



Tagliata di controfiletto di Manzo ai ferri

€28,00

Sirloin of beef grilled

Entrecôte grillée

Filetto di Manzo salsa al Porto

€30,00

Beef tournedos with port sauce

Tournedos de bœuf sauce au porto

Allergeni 1

Il Ganassino

€25.00

Ganassino brasato con Polenta

Braised beef in red wine sauce with polenta

Bœuf braisé sauce vin Rouge avec polenta

Allergeni 1,7,9

Spezzatino di vitello ai profumi del sottobosco

€20,00

Braised veal Stew with Wild Mushrooms and Forest Herbs

Braisé de veau aux senteurs des bois

Allergeni 1,9

Selezione di formaggi

con miele biologico di Castagno **mielario** e frutta fresca

€25,00

Allergeni 7,8

Dolce finale

€12,00

Pavlova ai frutti rossi

Red fruit Pavlova

Pavlova aux fruits rouges (Contiene colla di pesce)

Allergeni 1,3,7*

Il Cioccolato

Muffin al cioccolato e ganache

Chocolate muffin and ganache

Muffin au chocolat et ganache

Allergeni 1,3,7,8

Tiramisù

Allergeni 1, 3,7

Coppa Belvedere alle Castagne

Belvedere chestnuts cup

Coupe de châtaignes Belvedere

Allergeni 1,7,8

(* Contiene colla di pesce)

Sorbetti e Gelati Belvedere

€7,00

Sorbetti

Pera, Mango, Limone, Fragola, Arancia, Melone, Frutti di Bosco, Mela verde

Pear, Mango, Citron, Strawberry, Orange, Melon, Red fruit, Green Apple

Poire, Mangue, Citron, Fraïse, Orange, Melon, Fruits rouges

Gelati Allergeni 3,7, 8

Nocciola, Castagne, Vaniglia, Cioccolato, Pistacchio

Hazelnut, Chestnuts, Vanilla, Chocolate, Pistachio

Noisette, Châtaignes, Vanille, Chocolat, Pistache



Menù I Classici



Missoltino e polenta taragna

Lake Como Missoltino with Traditional Buckwheat Polenta
(Sun-dried, salted, and pressed lake fish (Agone) Flavor: Intense, rich, salty, and distinctively fishy)

Missoltino du lac de Côme et sa Polenta au sarrasin
(Poisson de lac (Alose) séché au soleil, salé et pressé Saveur Intense et riche de poisson)

Allergeni 1, 4

(€15,00)

*

Pizzoccheri della tradizione valtellinese

Traditional Valtellina Pizzoccheri
(buckwheat pasta, potatoes, green chard, and lots of melted local cheese, sage and butter)

Pizzoccheri traditionnels de la valtellina
(Pâtes de sarrasin, pommes de terre, blettes et beaucoup de fromage local fondu, beurre à la sauge)

Allergeni 1,7

(€20,00)

*

Dessert alla Carta

(€12,00)

Oppure

Selezione di formaggi (+€6,00)

*

Menu : €45,00/pers.