



## Antipasti

Sapori del Lario <i>(filetto di lavarello in salsa verde, filetto di savetta marinato all'aceto balsamico, agone in carpione, giardiniera di lago, bocconcini di pescato fresco, Patè di lavarello e patè di coradure di agoni con pan del Silvio ai due cereali)</i>	24,00
Missoltino del Lario PRESIDIO SLOW FOOD con pannocchia di mais tostata	12,00
I classici 3 della vecchia osteria	15,00
Carpaccio di salmerino in marinatura alla Vodka e zucchero di canna con agrumi di Sicilia	16,00
Magatello marinato al Barolo con bacche di ginepro, carciofi, noci di Macon e scaglie di grana	16,00
Fagottino di Burrata <i>Loffredo</i> con caponata di melanzane viola	13,00

## Primi piatti

Riso e filetto di Persico secondo la ricetta del 1919 (min 2 persone)	22,00 cad.
Riso e filetti di pescato secondo la tradizione (min 2 persone)	16,00 cad.
Corde di chitarra al sapore di lago secondo i ritmi di pesca	14,00
Tagliatelle nere all'uovo con Missoltino PRESIDIO SLOW FOOD	15,00
Agnolotti neri al salmerino con crema di nocciole piemontesi	16,00



## Secondi piatti

Frittura morbida di luccio con crema acida al profumo di erba cipollina	20,00
Trancetto di luccio al bergamotto e limone	21,00
Pescato fresco del giorno	21,00
Cuore di vitella alle erbe aromatiche di campo	23,00

*I secondi piatti sono accompagnati da patate bianche comasche e verdure bio*

## Dessert

Morbida mousse al cioccolato con cuore fondente al caramello e nocciola	9,00
Cheesecake ai frutti di bosco	9,00
Miascia tradizionale di Bellagio	9,00
Gelato artigianale del Silvio	8,00

Coperto	2,00
---------	------

*In caso di allergie o intolleranze alimentari richiedere l'apposito menù*

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE Come da regolamento 1169 del 2011 riportiamo gli allergeni utilizzati nel nostro locale con le simbologie seguenti: 1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(\*); b) maltodestrine a base di grano (\*); c) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (\*) b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello. 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape. 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 13. Lupino e derivati 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. \* E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.