



Antipasti

Antipasto misto del Lago 4-7-1-3-9-2-12 <i>(Agone in carpione, lavarello in salsa verde, tartare di salmerino e balsamico, paté di pescato)</i>	25,00
Trilogia di Lago 1-3-4-7-2 <i>(Pate' di savetta, agone in carpione, lavarello in salsa verde)</i>	18,00
Tartare di salmerino, panzanella e caviale al balsamico 4	17,00
Caponata di melanzane con burratina e olio al basilico 4-7-1	17,00
Battuta di scottona, stracciatella e acciughe del cantabrico 7-4	17,00
Uovo cotto a 65°, pan di segale al missoltino, uova di trota e polvere alle olive nere 4-9-1	16,00
Culaccia di Langhirano, giardiniera agrodolce casereccia agrodolce	15,00
Insalata di Lago 1-4-7-8. <i>(Savetta di Lago marinata, quartirolo di capra, mela, arachidi e tamarindo)</i>	17,00

Primi Piatti

Riso e filetti di pescato del Lario secondo la tradizione lariana (min 2 pers.) 1-3-4-7	23,00 cad
Tagliolini fatti in casa con ragù di pesce d'acqua dolce 1-2-3-4 <i>(Lavarello, bottatrice, cavedano)</i>	17,00
Spaghetti alla chitarra, aglio, olio, peperoncino e bottarga di lavarello 1-3-4.	16,00
Ravioli di miele e pecorino, crema di cipolla di montoro e missoltino 2-4-1-3-7-5-6-9-14-10	18,00
Strozzapreti con ragù d'anatra, cacio e marsala 1-3-7-9-6-10-14	18,00
Caciucco di pesce tra lago e mare 2-4-6-14-9-3 <i>(Gamberone, Luccio perca, Seppia, Cozza, Trota)</i>	18,00

Secondi Piatti

Salmerino in salsa teryaki, funghi cardoncelli, ravanelli, aceto di riso 4-6	24,00
Carpaccio scottato di pescato, mango, arancia, cipollotto bottarga all'uovo di terra e mandorle 4-3-5-8	22,00
Lavarello, zucchine, salsa ristretta alle olive taggiasche e fior di capperi 4-9	25,00
Maialino da latte, borettane al balsamico e insalata di puntarelle 1	25,00
Aletta di vitello, salsa al nebbiolo e patate arrostiti al rosmarino 1	25,00
Selezione di formaggi locali con miele e confetture 7	18,00

Coperto € 3,00

In caso di allergie o intolleranze, chiediamo gentilmente di fare specifica richieste e consultare l'allegato per gli allergeni



WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT FOOD AND BEVERAGES PREPARED AND ADMINISTERED HERE, CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS. LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS USED IN THIS PLACE AND PRESENT ANNEX II OF THE EU REG.No. 1169/2011 "SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLLERANCES"

- [1] Cereals containing gluten , i.e wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products.
- [2] Crustaceans and products based on shellfish.
- [3] Eggs and by-products.
- [4] Fish and products based on fish.
- [5] Peanuts and peanut-based products.
- [6] Soy and soy-based products.
- [7] Milk and dairy products (lactose included).
- [8] Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland and their by-products.
- [9] Celery and products based on celery.
- [10] Mustard and mustard-based products.
- [11] Sesame seeds and sesame seed-based products.
- [12] Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg.
- [13] Lupine and lupine-based products.
- [14] Molluscs and products based on molluscs