

## *Antipasti*

*Gamberi scottati su crostone di pane croccante con burrata e pomodorini canditi* 18€  
*Roasted shrimps on crunchy bread with burrata cheese and candied cherry tomatoes*

*Insalata di porcini con affumicato di manzo e petali di Parmigiano* 16€  
*Porcini mushrooms salad with smoked beef and Parmigiano cheese flakes*

*Polpo croccante profumato all'olio vaniglia con caviale di melanzane* 17€  
*e crema di patate viola*

*Crunchy octopus with vanilla oil flavour, eggplants caviar and purple potatoes cream*

*Chorizo piccante su crema di topinambur e capesante dorate* 19€  
*Spicy Chorizo on topinambur cream and golden scallops*

*Delizie di lago affumicate, crumble di quinoa e insalata liquida* 19€  
*Smoked Lake fishes, quinoa crumble and liquid salad*

## Primi Piatti

*Ravioli di grano saraceno con patate e verze su fonduta al Casera* 16€  
*Wheat ravioli with potatoes and cabbage on Casera cheese fondue*

*Gnocchetti di zucca con gamberi arrostiti e trifolato di porcini* 17€  
*Pumpkin Gnocchi with roasted shrimps and porcini cooked in olive oil, parsley and garlic*

*Risotto al pesce Persico* 16€  
*Perch fish risotto*

*Linguine di Gragnano con aragostella e pomodoro leggermente piccante* 23€  
*Wheat Linguine with langoustine and lightly spicy tomato sauce*

*Strigoli con ragout di coniglio, olive taggiasche e lamelle di tartufo nero* 22€  
*Strigoli pasta with rabbit ragout, small olives and black truffle flakes*

*Zuppa di verdure di stagione* 12€  
*Seasonal vegetables soup*

## Secondi Piatti

<i>Cappello del prete brasato con cavolo rosso marinato e bacon disidratato</i>	<i>18€</i>
<i>Braised beef with marinated red cabbage and dehydrate bacon</i>	
<i>Grigliata mista di pesce con verdure di stagione alla griglia</i>	<i>24€</i>
<i>Mix grilled fish with grilled season vegetables</i>	
<i>Petto d'anatra al mandarino con indivia marinata al miele</i>	<i>18€</i>
<i>Mandarine duck breast and endive marinated with honey</i>	
<i>Filet mignon di Manzo con patate al rosmarino e porcini</i>	<i>23€</i>
<i>Beef filet mignon with rosemary potatoes and porcini mushrooms</i>	
<i>Tenero di maiale con crema al whiskey e paprika dolce con scalogno brasato</i>	<i>16€</i>
<i>Pork fillet with whiskey and sweet paprika cream and braised shallot</i>	
<i>Trota marinata al finocchio con crema di cavolfiore e zucca arrostita</i>	<i>18€</i>
<i>Fennel marinated trout with cauliflower cream and roasted pumpkin</i>	
<i>Soutè di carciofi e rana pescatrice arrosto</i>	<i>20€</i>
<i>Artichokes soutè and roasted monkfish</i>	

## Dessert

*Crème brûlée al pistacchio con quenelle al fior di latte* 7 €

*Pistachio crème brûlée with royal milk quenelle*

*Miascia con gelato alla vaniglia* 7 €

*"Miascia" (typical local dessert) with vanilla ice cream*

*Tiramisù* 7 €

*Bavarese al cioccolato bianco e cardamomo, crumble allo zafferano* 7 €

*e gelatina al lime*

*White chocolate and cardamom bavarese with saffron crumble and lime jelly*

*Coppa cremosa al caramello con brownies al cioccolato, insalata di fichi* 7 €

*e mirtilli essiccati*

*Caramel creamy cup with chocolate brownies, figs salad and dried blueberries*

## **Informativa allergeni**

*In conformità a quanto previsto dal Regolamento europeo n. 1169/2011, ma soprattutto al fine di garantire la tutela della Nostra clientela si avvisa che le portate come indicate nei menu, possono contenere tracce di allergeni, ove per "possono contenere" s'intenda "non è possibile escludere presenza di secondo le normali procedure di preparazione".*

*Si elencano i principali:*

- **Cereali contenenti glutine e prodotti derivati**
- **Crostacei e prodotti derivati**
- **Uova e prodotti derivati**
- **Pesce e prodotti derivati**
- **Arachidi e prodotti derivati**
- **Semi di soia e prodotti derivati**
- **Latte (incluso il lattosio) e formaggi e prodotti derivati**
- **Frutta secca a guscio e prodotti derivati**
- **Sedano e prodotti derivati**
- **Senape e prodotti derivati**
- **Semi di sesamo e prodotti derivati**
- **Solfiti e anidride solforosa**
- **Lupino e prodotti derivati**
- **Molluschi e prodotti derivati**

*Si raccomanda alla gentile clientela che fosse a conoscenza di problemi legati ad intolleranze o allergie agli alimenti sopra elencati, di specificarlo all'atto dell'ordinazione al personale di sala al fine di consentire al cuoco di operare correttamente ed evitare anche minime contaminazioni di allergeni. Si avvisa inoltre che determinati piatti non possono essere preparati eliminando semplicemente l'allergene poiché lo stesso rientra in maniera essenziale nella ricetta.*

*Alcuni prodotti potrebbero inoltre essere acquistati freschi e da noi abbattuti per la conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.*

## **Allergens Note**

*In accordance with the European Legislation n.1169/2011, and in order to guarantee the safeguard of our Guests, we advise that the courses as shown in our Menu could have some traces of allergens, where "could have" is intended as "the existence of these ones cannot be ruled out according to the ordinary preparation processes".*

*Here we list the most relevant ingredients:*

- **Cereals with gluten or gluten derivatives;**
- **Shellfish and its derivatives;**
- **Eggs and its derivatives;**
- **Fish and its derivatives;**
- **Peanuts and its derivatives;**
- **Soybean and its derivatives;**
- **Milk (lactose included), cheese and their derivatives.**
- **Dried fruits and its derivatives.**
- **Celery and its derivatives;**
- **Mustard and its derivatives;**
- **Sesame seed and its derivatives;**
- **Sulphites and Sulphitic anhydride;**
- **Lupin and its derivatives;**
- **Mollusc and its derivatives;**

*We recommend our Customers with problems related to intolerances or allergies to any ingredients listed above, to specify it to our Staff when ordering at the restaurant to allow our Chef to serve in the best way, avoiding any contamination of allergens. We also advise that some courses can't be prepared simply removing the allergen because it is a fundamental part of the recipe.*

*Please note that some products could have been purchased fresh and then frozen for storage in compliance with health regulations.*