



Starters

Lake fish tasting: smoked trout with mixed salad, marinated trout with cream of celeriac, perch with red onion (1, 9, 12)	€ 25
Cauliflower and Potato pie with Lard from Colonnata and Parmesan Fondue (8)	€ 16
Polenta Taragna Crouton with creamed cod and caramelized onions (12,8)	€ 22
Our classic eggplant parmigiana (1, 4, 8)	€ 16
Smoked Duck Speck with Tomino cheese and warm Rosemary bread (1,8)	€ 20
Raw Red Prawns and seabass with lime and coriander dressing (8,11)	€ 28

First Courses

Linguine with lobster, torpedino tomatoes and curly parsley (1, 11)	€ 35
Cream of Pumpkin with Ginger, Soft cheese and Origan croutons (1,8)	€ 22
Pappardelle pasta with Wild Boar Ragù and fresh herbs (1,9,3)	€ 25
Risotto with Toma cheese, Saffron and Figs (8)	€ 25
Garganello egg pasta, with Salmon Trout, chives and mozzarella strips (1,8,10,12)	€ 25
Sardinian Fregola Risotto style with aromatic Fennel sausage and Stewed Savoy Cabbage (1,8)	€ 25

Second Courses

Lamb Chops with Lemon tyme sauce, pan fried beets and Carrot Puree (8,13)	€ 35
*Baby Chicken with seasonal vegetables and Juniper Berries sauce (8,13)	€ 30
* for a minimum of 2 people	
Beef Fillet with Star Anice and potato pie (8,13)	€ 35
Deep fried vegetables with Perch Fillets and ajoli sauce (1,3,4,12)	€ 30
Sea Bass Scallop with Lemon and sauteèd red Turnips with Majoram (1,8,12)	€ 30

Cover charge € 5

Room service € 15



Antipasti

Degustazione di pesci di lago (1, 9, 12)	€ 25
Tortino di cavolfiori e patate con fonduta di Parmigiano e lardo di Colonnata (8)	€ 16
Baccalà mantecato su crostone di polenta taragna e cipolle rosse caramellate (12, 8)	€ 22
La classica parmigiana di melanzane (1, 4, 8)	€ 16
Tomino caldo e focaccia al rosmarino con speck d'anatra (1, 8)	€ 20
Crudo di gamberi rossi e spigola con dressing di lime e coriandolo (8, 11)	€ 28

Primi

Linguine all'astice, pomodoro torpedino e prezzemolo riccio (1, 11)	€ 35
Crema di zucca allo zenzero con crostini all'origano e quenelle di robiola (1, 8)	€ 22
Pappadelle al ragù di cinghiale alle erbe aromatiche (1, 9, 13)	€ 25
Risotto con toma, zafferano e fichi (8)	€ 25
Garganelli all'uovo con trota salmonata, stracciatella di bufala ed erba cipollina (1, 8, 10, 12)	€ 25
Fregola risottata con luganega al finocchietto e verzetta stufata (1, 8)	€ 25

Secondi

Costolette di agnello al profumo di timo limone, bietole e purè di carote (8, 13)	€ 35
*Galletto al mattone, verdure di stagione e salsa alle bacche di ginepro (8, 13)	€ 30
* minimo per 2 persone	
Filetto di manzo all'anice stellato e tortino di patate (8, 13)	€ 35
Filetti di pesce persico, fritto di verdure e salsa aioli (1, 3, 4, 12)	€ 30
Scaloppa di spigola al limone con rapette rosse saltate alla maggiorana (1, 8, 12)	€ 30

Coperto € 5

Servizio in camera € 15



