



Starters

Millefeuille of yellow potatoes and red chicory with tomino cheese (8)	€ 16
Our classic eggplant parmigiana (1, 4, 8)	€ 16
Goose ham with polenta crouton and toma cheese (8)	€ 18
Cod rocher with pumpkin and almonds (1, 3, 10, 12)	€ 20
Lake fish tasting: smoked trout with mixed salad, marinated trout with cream of celeriac, perch with red onion (1, 9, 12)	€ 24

First Courses

Lasagna with meatballs, ricotta and mortadella from Bologna (1, 8, 9)	€ 22
Rigatoni Amatriciana (1, 13)	€ 20
Risotto carnaroli with taleggio, saffron and duck speck (8, 13)	€ 22
Spello chick pea soup with crunchy prawns and dill (11)	€ 24
Linguine with lobster, torpedino tomatoes and curly parsley (1,11)	€ 35

Second Courses

Fillet of Deer wellington style, with berry sauce and fondant potatoes (1, 8, 13)	€ 30
Veal loin Valsotana with spicy cabbage (8, 13)	€ 30
* Baby chicken with seasonal vegetables and juniper berry sauce (8,13)	€ 25
* for a minium of 2 people	
Lemon scented sea bass with vegetable mosaic (12)	€ 30
Deep fried vegetables with perch fillets and ajoli sauce (1,3,4,12)	€ 25

Desserts

Tartlet with chestnut cream and white chocolate sauce (1, 8, 10)	€ 12
Tiramisu (1, 8, 10)	€ 10
Two chocolates bavarese with salted caramel sauce (1, 8, 10)	€ 12
Warm chocolate flan with tangerine sauce (1, 8, 10)	€ 10

Cover charge € 5

Room service € 15



Antipasti

Millefoglie di patate gialle e radicchio trevigiano con tomino piemontese (8)	€ 16
La classica parmigiana di melanzane (1, 4, 8)	€ 16
Prosciutto d'oca con crostone di polenta taragna e toma (8)	€ 18
Rocher di baccalà, zucca e mandorle (1, 3, 10, 12)	€ 20
Degustazione di pesci di lago (1, 9, 12)	€ 24

Primi

Lasagnetta con polpettine di vitello, ricotta e mortadella Bologna (1, 8, 9)	€ 22
Rigatoni all'amatriciana (1, 13)	€ 20
Risotto carnaroli con taleggio, zafferano, e speck d'anatra affumicato (8, 13)	€ 22
Crema di ceci di Spello con gamberi croccanti ed aneto (11)	€ 24
Linguine all'astice, pomodoro torpedino e prezzemolo riccio (1,11)	€ 35

Secondi

Filetto di Cervo alla Wellington, salsa ai frutti rossi e patate fondenti (1, 8, 13)	€ 30
Lombatina di vitello alla Valdostana con tortino di verzette piccanti (8, 13)	€ 30
*Galletto, verdure di stagione e salsa alle bacche di ginepro (8, 13)	€ 25
* minimo per 2 persone	
Spigola al limone con mosaico di verdure (12)	€ 30
Filetti di pesce persico, fritto di verdure e salsa aioli (1, 3, 4, 12)	€ 25

Dolci

Tartelletta alla crema di marroni e salsa al cioccolato bianco (1, 8, 10)	€ 10
Tiramisù (1, 8, 10)	€ 10
Bavarese ai due cioccolati e salsa al caramello salato (1, 8, 10)	€ 12
Flan caldo di cioccolato con salsa al mandarino (1, 8, 10)	€ 10

Coperto a persona € 5
Servizio in camera a persona € 15

