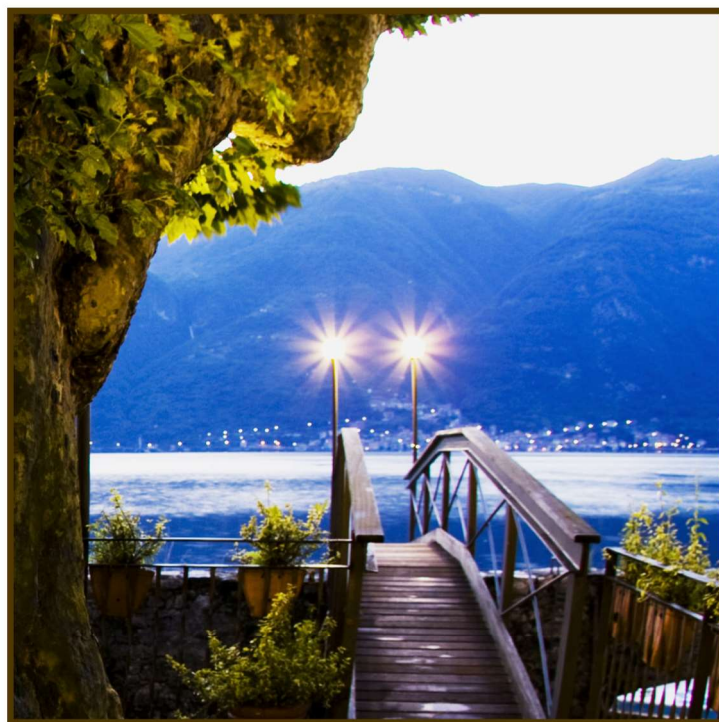


Antico Ristorante Crotto del Misto



Il Crotto del Misto ha ormai una lunga tradizione di cucina. Già era conosciuto quando sul lago scivolavano ancora i grossi barconi a vela, i "gomballi".

I barcaioli vi trovavano pesce fresco, salumi nostrani, vino eccellente invecchiato in cantine meravigliose. Le cose insomma che vi si trovano anche adesso. Perché non sono novità i piatti che vi presentiamo, ma il prodotto di una secolare esperienza, l'esperienza di cuochi e di osti che sono stati e sono, prima di tutto, uomini di lago

Menu degustazione pesce di lago

Local fish traditional menu

eur 55,00

Trittico del Lario

Paté di pesce con crostini caldi ^{1,3,4,10}
Fish paté with toasted bread

Bocconcini in carpione ^{1,4}
Carpione marinature

Affettato di trota salmonata ⁴
Thin slices of smoked trout

Fettuccine fresche al ragù di pesce ^{1,3,4,9}

Fresh fettuccine with fish ragu

Tris del Crotto

Sfoglia di coregone al burro nero ^{4,7}
Burnt butter grilled coregone

Filetto di lavarello in salsa verde ^{1,3,4}
Fillet of lavarello in salsa verde

Bocconcini dorati ^{1,3,4}
Fried fish fingers

Dessert a scelta

Home made dessert

Coperto, acqua, contorno e inclusi, vino escluso.
Cover charge, water, side dish included, wine not included.

Il menu a prezzo fisso si effettua solo per tutti i componenti dello stesso tavolo.
The menu is available only if all guests at the same table order it.

Entrées de poisson

Gran Completo - 18,00

Pâté de poisson avec croûtons chauds
Bouchées en marinade carpione
Pavé de corégone avec petits oignons
Filets de truite marinés au citron
Fins tranches de truite saumonée fumée

Trittico del Lario - 15,00

Pâté de poisson avec croûtons chauds
Bouchées en marinade carpione
Fins tranches de truite saumonée fumée

Assaggi di trote - 14,00

Filets de truite marinés au citron
Fins tranches de truite saumonée fumée

Pâté de poisson avec croûtons chauds - 12,00

Missoltini del Lario avec polenta grillée - 11,00

poisson (agone) séché grillé, avec polenta

Entrées

Saucisson local avec oignons Boretane aigre-doux - 12,00

Bresaola de la Valchiavenna avec parmesan - 14,00

Assortiment de charcuteries avec legume marinés de Rita - 14,00

Jambon cru avec notre pâté de poisson - 15,00

Jambon cru avec mozzarella de bufflonne - 15,00

Jambon cru & melon (uniquement en saison) - 14,00

Salade Caprese - 11,00

Salade "Estiva" - 12,00

Salade, carottes, tomates cerises, concombres frais, thon, croûtons, avocat, parmesan

...pour les plus petits

Penne à la sauce tomate ou à la bolognese - 8,00

Petits morceaux dorés (poisson frit) avec frites - 11,00

Escalope panée avec frites - 11,00

First courses

Fettuccine fraîches au ragou de poisson - 16,00

....portion réduite - 11,00

Spaghetti aux tomates fraîches et missoltino - 16,00

Risotto au poisson du lac - 16,00

preparation pour deux personnes minimum - attente 20/25 minutes

Tortelloni artisanaux avec roquette et copeaux de parmesan - 14,00

Paglia e fieno au gorgonzola et aux noix - 14,00

Pennes à la sauce tomate ou à la bolognese - 12,00

Plats de poisson

servis avec légumes du jour

Filet de lavaret au beurre noir - 17,00

Filet de lavaret grillé à la sauce verte - 17,00

Filet de lavaret au champagne - 17,00

Petits morceaux dorés (friture) - 17,00

Filet de lavaret gratiné au four - 17,00

Tranche de truite fumée en croûte de sésame - 17,00

Plats de viande

servis avec pommes de terre du jour

Côtelette de veau à la milanaise - 20,00

Tagliata de bœuf - 19,00

Filet de bœuf grillé - 25,00

Côte de bœuf grillée - 6,00 per 100 gr.

Fiorentina steak (...quand disponible) - **6,00** per 100 gr.

Accompagnement supplémentaires

Légumes du jour - 6,00

Frites - 6,00

Salade verte ou mixte - 6,00

Eau minérale 75 cl - 3,00

Boissons en canette, sans alcool, jus de fruits - 4,00

Petite bière pression - 4,00

Moyenne bière pression - 5,00

Bière artisanale bouteille 50 cl - 7,00

Couvert - 3,00

Notes

- Les paiements par carte de crédit ne sont pas acceptés pour des montants inférieurs à 25,00 euros.
- Les paiements fractionnés par carte de crédit sur la même facture ne sont pas acceptés.
- En cas d'indisponibilité de la féra fraîche pour la préparation des plats nécessitant l'utilisation de ce poisson, du filet de truite fraîche sera utilisé à la place.