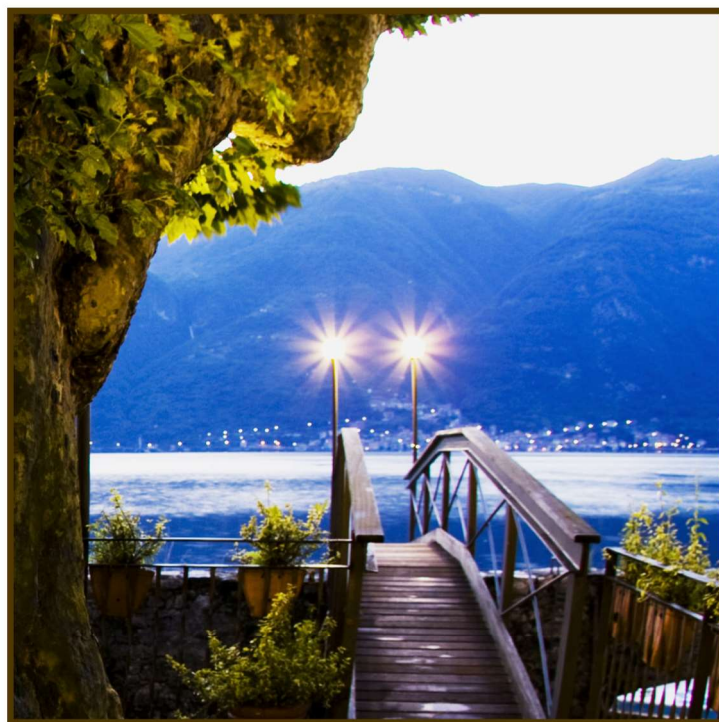


Antico Ristorante Crotto del Misto



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.

Antipasti di pesce

Gran Completo - 18,00

Paté di pesce con crostini caldi _{1,3,4,10}

Bocconcini in carpione _{1,4}

Trancio di lavarello con cipolline ₄

Filettini di trota marinata ₄

Affettato di trota salmonata ₄

Trittico del Lario - 15,00

Paté di pesce con crostini caldi _{1,3,4,10}

Bocconcini in carpione _{1,4}

Affettato di trota affumicata ₄

Assaggi di trote - 14,00

Filettini di trota marinata ₄

Affettato di trota affumicata ₄

Paté di pesce con crostini caldi _{1,3,4,10} - 12,00

Missoltini del Lario con polenta grigliata ₄ - 11,00

Antipasti

Salame nostrano con cipolline borettane - 12,00

Bresaola della Valchiavenna con grana - 14,00

Affettati misti con giardiniera della Rita - 14,00

Crudo con paté_{1,3,4,10} - 15,00

Crudo con mozzarella di bufala₇ - 15,00

Crudo & melone (solo in stagione) - 14,00

Caprese₇ - 11,00

Insalata estiva_{1,4,7} - 12,00

Insalata, carote, pomodorino, cetrioli freschi, tonno, croutons, avocado, parmigiano reggiano

...per i più piccoli

Pasta corta al pomodoro o al ragù_{1,9} - 8,00

Bocconcini dorati (fritto) con patatine fritte_{1,3,4} - 11,00

Fesa panata con patatine_{1,3} - 11,00

Primi piatti

Fettuccine fresche al ragù di pesce _{1,3,4,9} - 16,00

....porzione ridotta _{1,3,4,9} - 11,00

Spaghetti con pomodorini freschi e missoltino _{1,4} - 16,00

Tortelloni artigianali con rucola e scaglie di grana _{1,3,7} - 14,00

Risotto ai frutti di lago _{1,4} - 16,00

preparazione minima due porzioni – attesa 20/25 minuti

Paglia e fieno al gorgonzola e noci _{1,3,7,8} - 14,00

Penne al pomodoro o al ragù _{1,9} - 12,00

Piatti di pesce

serviti con verdure del giorno

Sfoglia di coregone al burro nero _{4,7} - 17,00

Filetto di lavarello in salsa verde _{1,3,4} - 17,00

Filetto di lavarello allo spumante _{1,3,4,12} - 17,00

Bocconcini dorati _{1,3,4} - 17,00

Filetto di lavarello gratinato al forno _{1,4,7} - 17,00

Trancio di trota salmonata in crosta di sesamo _{4,11} - 17,00

Piatti di carne

serviti con patate del giorno

Costoletta di vitello alla milanese _{1,3} - 20,00

Tagliata di manzo - 19,00

Filetto di manzo alla griglia - 25,00

Costata di manzo alla griglia - 6,00 all'etto

Fiorentina (...quando disponibile) - 6,00 all'etto

Contorni extra

Verdure del giorno - 6,00

Patate fritte - 6,00

Insalata verde o mista - 6,00

Acqua minerale 75 cl - 3,00

Bibite lattina, analcolici, succhi - 4,00

Birra alla spina piccola - 4,00

Birra alla spina media - 5,00

Birra artigianale bottiglia 50cl - 7,00

Coperto - 3,00

Note

- Non si accettano pagamenti con carta di credito per importi inferiori a 25,00 euro.
- Non si accettano pagamenti frazionati con carte di credito sulla stessa ricevuta.
- Nel caso fosse impossibile reperire il lavarello fresco per la preparazione dei piatti che prevedano l'utilizzo di questo pesce, verrà utilizzato del filetto di trota fresco.