

Menu degustazione pesce di lago

Local fish traditional menu

eur 60,00

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 - 20,00

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 - 16,00

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

Bocconcini in carpione _{1,4}

Affettato di trota affumicata ₄

Assaggi di trote - 15,00

Filettini di trota marinata ₄

Affettato di trota affumicata ₄

Paté di pesce con crostini caldi _{1,3,4,10} - 14,00

Missoltini del Lario con polenta grigliata ₄ - 12,00

Antipasti

Salame nostrano con cipolline borettane - 14,00

Bresaola della Valchiavenna con grana - 15,00

Affettati misti con giardiniera della Rita - 15,00

Crudo con paté _{1,3,4,10} - 16,00

Crudo con mozzarella di bufala ₇ - 18,00

Crudo & melone (solo in stagione) - 16,00

Caprese ₇ - 12,00

Insalata estiva _{1,4,7} - 14,00

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

...per i più piccoli

Pasta corta al pomodoro o al ragù _{1,9} - 10,00

Bocconcini dorati (fritto) con patatine fritte _{1,3,4} - 12,00

Fesa panata con patatine _{1,3} - 12,00

Primi piatti

Fettuccine fresche al ragù di pesce _{1,3,4,9} - 18,00

....porzione ridotta _{1,3,4,9} - 12,00

Spaghetti con pomodorini freschi e missoltino _{1,4} - 18,00

Tortelloni artigianali con rucola e scaglie di grana _{1,3,7} - 15,00

Risotto ai frutti di lago _{1,4} - 18,00

preparazione minima due porzioni – attesa 20/25 minuti

Paglia e fieno al gorgonzola e noci _{1,3,7,8} - 15,00

Penne al pomodoro o al ragù _{1,9} - 14,00

Piatti di pesce

serviti con verdure del giorno

Coregone al burro nero _{4,7} - 18,00

Filetto di lavarello in salsa verde _{1,3,4} - 18,00

Filetto di lavarello allo spumante _{1,3,4,12} - 18,00

Bocconcini dorati _{1,3,4} - 18,00

Filetto di lavarello gratinato al forno _{1,4,7} - 18,00

Trancio di trota salmonata in crosta di sesamo _{4,11} - 18,00

Piatti di carne

serviti con patate del giorno

Costoletta di vitello alla milanese ^{1,3} - 22,00

Tagliata di manzo - 21,00

Filetto di manzo alla griglia - 28,00

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

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

Contorni extra

Verdure del giorno - 7,00

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 33cl - 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.

Fish antipasti

Gran Completo - 20,00

Lake fish patè with toasted bread
Carpione style marinated fish
Lavarello slice with sweet and sour onions
Small filets of lemon marinated trout
Thin smoked trout slices

Trittico del Lario - 16,00

Lake fish patè with toasted bread
Carpione style marinated fish
Thin smoked trout slices

Assaggi di trote - 15,00

Small filets of lemon marinated trout
Thin smoked trout slices

Lake fish patè with toasted bread - 14,00

Missoltini del Lario with grilled polenta - 12,00

salt cured fish, grilled with polenta

Appetizers

Local salami with pickled Borettane onions - 14.00

Valchiavenna's bresaola with parmesan cheese - 15.00

Mixed cold cuts with Rita's pickled vegetables - 15.00

Prosciutto with our fish pâté - 16.00

Prosciutto with buffalo mozzarella - 18.00

Prosciutto & melon (only in season) - 16.00

Caprese salad - 12.00

"Estiva" salad - 14.00

Salad, carrots, cherry tomatoes, fresh cucumbers, tuna, croutons, avocado, parmesan

...for kids

Short pasta with tomato sauce or bolognese - 10.00

Fish and chips - 12.00

Schnitzel with french fries - 12.00

First courses

Fresh fettuccine with fish ragu - 18.00

...small portion - 12.00

Spaghetti with fresh cherry tomatoes and Missoltino dried fish - 18.00

Risotto ai frutti di lago - 18,00

minimum preparation 2 portions – waiting 20/25 minutes

Handmade tortelloni with arugula and shavings of parmesan - 15.00

“Straw and hay” pasta with gorgonzola and walnuts - 15.00

Penne with tomato sauce or bolognese - 14.00

Main course Fish

served with vegetable of the day

Lavarello whitefish grilled fillet with black butter sauce - 18.00

Lavarello whitefish grilled fillet in salsa verde - 18.00

Lavarello whitefish fillet with spumante wine sauce - 18.00

Bocconcini dorati (fried lavarello nuggets) - 18.00

Baked gratin lavarello whitefish fillet - 18.00

Slice of salmon trout in sesame crust - 18.00

Main course Meat

served with potatoes of the day

Veal cutlet alla Milanese - 22,00

Beef tagliata - 21,00

Grilled beef fillet - 28,00

Grilled beef ribeye steak - 6,00 per 100 gr.

Fiorentina steak (...when available) - 6,00 per 100 gr.

Extra side dishes

Vegetables of the day - 7,00

French fries - 6,00

Garden salad - 6,00

Mineral water 75 cl - 3.00

Canned soft drinks, non-alcoholic beverages, juices - 4.00

Small draft beer - 4.00

Medium draft beer - 5.00

Craft beer bottle 33cl - 7.00

Cover charge - 3.00

Note

- Credit card payments for amounts under 25.00 euros are not accepted.
- Partial payments with credit cards on the same receipt are not accepted.
- In the event fresh whitefish is unavailable for dishes requiring its use, fresh trout fillet will be used instead.

Entrées de poisson

Gran Completo - 20,00

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 - 16,00

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

Assaggi di trote - 15,00

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

Pâté de poisson avec croûtons chauds - 14,00

Missoltini del Lario avec polenta grillée - 12,00

poisson (agone) séché grillé, avec polenta

Entrées

Saucisson local avec oignons Borettane aigre-doux - 14,00

Bresaola de la Valchiavenna avec parmesan - 15,00

Assortiment de charcuteries avec legume marinés de Rita - 15,00

Jambon cru avec notre pâté de poisson - 16,00

Jambon cru avec mozzarella de bufflonne - 18,00

Jambon cru & melon (uniquement en saison) - 16,00

Salade Caprese - 12,00

Salade "Estiva" - 14,00

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

...pour les plus petits

Penne à la sauce tomate ou à la bolognese - 10,00

Petits morceaux dorés (poisson frit) avec frites - 12,00

Escalope panée avec frites - 12,00

First courses

Fettuccine fraîches au ragou de poisson - 18,00

.....portion réduite - 12,00

Spaghetti aux tomates fraîches et missoltino - 18,00

Risotto au poisson du lac - 18,00

preparation pour deux personnes minimum - attente 20/25 minutes

Tortelloni artisanaux avec roquette et copeaux de parmesan - 15,00

Paglia e fieno au gorgonzola et aux noix - 15,00

Pennes à la sauce tomate ou à la bolognese - 14,00

Plats de poisson

servis avec légumes du jour

Filet de lavaret au beurre noir - 18,00

Filet de lavaret grillé à la sauce verte - 18,00

Filet de lavaret au champagne - 18,00

Petits morceaux dorés (friture) - 18,00

Filet de lavaret gratiné au four - 18,00

Tranche de truite fumée en croûte de sésame - 18,00

Plats de viande

servis avec pommes de terre du jour

Côtelette de veau à la milanaise - 22,00

Tagliata de bœuf - 21,00

Filet de bœuf grillé - 28,00

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

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

Accompagnement supplémentaires

Légumes du jour - 7,00

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 33 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.