

Antipasti/Starters/Vorspeisen

Antipasto della casa

(salumi nostrani con sottoli, sottaceti, insalata russa e gnocco fritto ; assaggio di formaggi misti con mostarda e marmellata)

Assorted cold meats of the house with pickles, insalata russa e fried dumplings; cheese tasting with mustard and jam € 15,00

Vorspeise des Hauses (gemischter Aufschnitt mit Gurken, insalata russa und gebratener Gnocco; Käseverkostung mit Senf und Marmelade)

Prosciutto crudo e melone (di stagione)

Seasoned ham with melon (of season)

Roher Schinken mit Melone (je nach Jahreszeit) € 13,00

Carne al carpaccio con rucola e formaggio grana

Carpaccio meat with rucola and Grana cheese

Carpaccio (rohes Fleisch) mit Rucola und Grana Käse € 12,00

Insalata di mare

Seafood salad

Meeresfruchtesalat € 16,00

Pesce di lago misto con polenta

(Sardine in saor/Luccio in salsa/Trota marinata)

Assorted lake fish with polenta (maize meal)

(Sardines in saor/Pike in special sauce/Salmon-trout)

Verschiedene Fische aus dem See mit Polenta

(Marinierte Sardinen/Hecht in Koblauch-

Kapernsoße/Lachsforelle) € 14,00

Primi piatti/First course/Nudelgerichte (Pasta homemade)

<i>Bigoli con le sarde di lago (bigoli in salsa)</i> <i>Bigoli with lake sardines</i> <i>Hausgemachte Spaghetti (Spätzle Art) mit See Sardinen</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Spaghetti con sugo di lavarello</i> <i>Spaghetti with white fish sauce</i> <i>Spaghetti mit Soße Felchen</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Spaghetti al sugo della casa</i> <i>Spaghetti homemade sauce</i> <i>Spaghetti mit Soße des Hauses</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Tagliatelle al sugo di carne</i> <i>Tagliatelle in a Bolognese sauce</i> <i>Bandnudeln nach Bologneser Art (mit Hackfleisch)</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Maccheroncini alla vodka</i> <i>Maccheroni in a Vodka sauce</i> <i>Makkaroni mit Vodka-soße</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Tortellini al burro e salvia</i> <i>Tortellini with butter and sage</i> <i>Tortellini mit Butter und Salbei</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Gnocchi di patate gorgonzola e noci</i> <i>Potato gnocchi with gorgonzola and walnuts</i> <i>Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola und Walnüssen</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Crespelle con crema di formaggi e pere</i> <i>Crespelle with cheese cream and pears</i> <i>Crêpes mit Frischkäse und Birne</i>	<i>€ 11,00</i>

Secondo piatto/Second course/Hauptgerichte

<i>Cotoletta alla milanese</i> <i>Milanese cutlet</i> <i>Wienerschnitzel</i>	€ 11,50
<i>Pesce persico dorato</i> <i>Fried Persian fish</i> <i>Gebratener Flussbarsch</i>	€ 11,50
<i>Roast-beef all'inglese o al marsala</i> <i>Natural Roast-beef with lemon or Roast-beef in a Marsala sauce</i> <i>Natürliches Roast-beef mit Zitrone oder Roast-beef mit Marsalasoße</i>	€ 11,50
<i>Vitello tonnato</i> <i>Veal with tuna sauce</i> <i>Kalbfleisch in Thunfischsoße</i>	€ 11,50
<i>Insalatona Mediterranea</i> <i>Insalata mista con tonno, uova sode, acciughe e olive</i> <i>Mixed salad with tuna, boiled eggs, anchovies and olives</i> <i>Gemischter Salat mit Thunfisch, hartgekochten Eiern, Sardellen, Oliven</i>	€ 9,00
<i>Insalatona Estate</i> <i>Insalata mista con melone, mozzarella, prosciutto cotto e olive</i> <i>Mixed salad with melon, mozzarella, baked ham and olives</i> <i>Gemischter Salat mit Melone, Mozzarella, Kochschinken und Oliven</i>	€ 9,00

Contorni/Side dishes/Beilagen

<i>Verdure cotte miste della casa</i> <i>Assorted Vegetables of the house</i> <i>Gekochtes gemischtes Gemüse nach Art des Hauses</i>	€ 5,00
<i>Patate fritte</i> <i>Chips</i> <i>Pommes Frites</i>	€ 5,00
<i>Insalata mista</i> <i>Mixed salad</i> <i>Gemischter Salat</i>	€ 5,00

Secondi piatti alla brace/Grilled second courses/Gegrillte Hauptgerichte

Carne/Meat/Fleisch

<i>Fiorentina (ad etto)</i>	
<i>Florentine steak (100 grams)</i>	€ 5,50
<i>Florentiner Steak (je 100 Gramm)</i>	
<i>Tomahawk (ad etto)</i>	
<i>Tomahawk steak (100 grams)</i>	€ 5,50
<i>Tomahawk Steak (je 100 Gramm)</i>	
<i>Costata di manzo (ad etto)</i>	
<i>T-Bone steaks (100 grams)</i>	€ 4,50
<i>Rumpsteaks (je 100 Gramm)</i>	
<i>Filetto di manzo</i>	
<i>Beef fillet</i>	€ 22,00
<i>Rinderfilet</i>	
<i>Tagliata di manzo con aceto balsamico e rosmarino</i>	
<i>Beef steak with balsamic vinegar and rosmarino</i>	€ 14,00
<i>Rindfleischsteaks mit Balsamic Essig und Rosmarin</i>	
<i>Braciola di vitello</i>	
<i>Veal chop</i>	€ 13,50
<i>Gegrillte Kalbskotolett</i>	

Secondi piatti alla brace/Grilled second courses/Gegrillte Hauptgerichte

Pesce/Fish/Fischgerichte

<i>Filetto di trota salmonata Grilled fillet of salmon-trout Lachsforelle vom Grill</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Lavarello di lago Grilled lake white fish Renke vom Grill</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Sardine di lago Grilled lake sardines Sardinen aus dem See vom Grill</i>	<i>€ 13,00</i>
<i>Salmerino Grilled char Saiblinge vom Grill</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Branzino Grilled bass Seebarsch vom Grill</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Tentacoli di polpo su crema di patate Octopus tentacles on potato cream Oktopustentakel auf Kartoffelcreme</i>	<i>€ 18,00</i>

Dolci fatti in casa/Homemade

Desserts

<i>Cheesecake alla ricotta con gocce di cioccolato (Papa cake)</i> <i>ricotta cheesecake with chocolate chips</i> <i>Ricotta-Käsekuchen mit Schokostückchen</i>	€ 6,00
<i>Tiramisù</i>	€ 5,50
<i>Salame di cioccolato con crema al mascarpone</i> <i>Chocolate salami with mascarpone cream</i> <i>Schokolade Salami mit Mascarpone-Creme</i>	€ 5,50
<i>Meringata</i> <i>Meringue cake</i> <i>Meringe</i>	€ 5,50
<i>Creme Caramel</i>	€ 5,50
<i>Dolce del Presidente (gelato alla vaniglia, fichi caramellati e liquore Crème de Cassis)</i> <i>Vanilla ice cream, caramelized figs and Crème de Cassis liqueur</i> <i>Vanille-Eis, karamellisierten Feigen und Crème de Cassis Likör</i>	€ 5,50

Sorbetti (alcolici)/Alcoholic sorbets

<i>Sorbetto al limone</i> <i>Lemon Sorbet</i> <i>Zitronensorbet</i>	€ 4,50
<i>Sorbetto alla nocciola</i> <i>Hazelnut sorbet</i> <i>Haselnuss-Sorbet</i>	€ 4,50
<i>Sorbetto all'arancia</i> <i>Orange sorbet</i> <i>Orangensorbet</i>	€ 4,50

Frutta/Fruit/Früchte

Macedonia di frutta fresca
Fresh fruit salad € 4,50
Frischer Früchtsalat

Ananas
Pineapple € 4,50
Ananas

Fragole al limone (in stagione)
Strawberries with lemon juice (of season) € 4,50
Erdbeeren mit Zitrone (nur während der Saison)

Coperto
Cover charge € 2,00
Gedeck