

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

€ 18,00

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)

€ 14,00

Roher Schinken mit Melone (je nach Jahreszeit)

Carne al carpaccio con rucola e formaggio grana

Carpaccio meat with rucola and Grana cheese

€ 13,00

Carpaccio (rohes Fleisch) mit Rucola und Grana Käse

Pesce di lago misto con polenta

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

Assorted lake fish with polenta (maize meal)

€ 16,00

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

Verschiedene Fische aus dem See mit Polenta

(Marinierte Sardinen/Hecht in Koblauch-Kapernsoße/Lachsforelle)

Primi piatti/First course/Hauptspeisen (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>€ 13,00</i> |
| <i>Spaghetti con sugo di lavarello</i> <i>Spaghetti with white fish sauce</i> <i>Spaghetti mit Soße Felchen</i> | <i>€ 13,00</i> |
| <i>Tagliatelle al sugo (ragù o pomodoro)</i> <i>Tagliatelle in a Bolognese sauce or tomato sauce</i> <i>Bandnudeln nach Bologneser Art (mit Hackfleisch) or Tomaten Bandnudeln</i> | <i>€ 13,00</i> |
| <i>Tortellini al burro e salvia</i> <i>Tortellini with butter and sage</i> <i>Tortellini mit Butter und Salbei</i> | <i>€ 13,00</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>€ 13,00</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>€ 13,00</i> |

Primi piatti/First course/Hauptspeisen

| | |
|---|---------|
| <i>Insalata di mare</i> <i>Seafood salad</i> <i>Meeresfrüchtesalat</i> | € 16,00 |
| <i>Gnocchi di patate allo zafferano con zucchine e gamberi</i> <i>Potato gnocchi with courgettes and prawns</i> <i>Kartoffelgnocchi mit Zucchini und Garnelen</i> | € 14,00 |
| <i>Tortelli ripieni al branzino in salsa di agrumi e gamberi</i> <i>Tortelli filled with sea bass in citrus and prawns sauce</i> <i>Tortelli mit wolfsbarsch gefüllte in Zitrus und Garnelensauce</i> | € 16,00 |
| <i>Branzino alla brace</i> <i>Grilled bass</i> <i>Wolfsbarsch vom Grill</i> | € 16,00 |
| <i>Tentacoli di polpo su crema di patate</i> <i>Octopus tentacles on potato cream</i> <i>Oktopustentakel auf Kartoffelcreme</i> | € 18,00 |
| <i>Gamberoni alla brace</i> <i>Grilled prawns</i> <i>Garnelen vom Grill</i> | € 17,00 |
| <i>Tagliata di seppia alla brace su letto di patate (con miele)</i> <i>Grilled cuttlefish with potatoes (with honey)</i> <i>Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffeln (mit Honig)</i> | € 16,00 |

Secondo piatto/Second course/Hauptgerichte

Cotoletta alla milanese
Milanese cutlet € 11,50
Wienerschnitzel

Pesce persico dorato
Fried Persian fish € 11,50
Gebratener Flussbarsch

Vitello tonnato
Veal with tuna sauce € 11,50
Kalbfleisch in Thunfischsoße

Insalatona Mediterranea

Insalata mista con tonno, uova sode, acciughe e olive € 9,00
Mixed salad with tuna, boiled eggs, anchovies and olives
Gemischter Salat mit Thunfisch, hartgekochten Eiern, Sardellen, Oliven

Insalatona Estate

Insalata mista con melone, mozzarella, prosciutto cotto e olive € 9,00
Mixed salad with melon, mozzarella, baked ham and olives
Gemischter Salat mit Melone, Mozzarella, Kochschinken und Oliven

Contorni/Side dishes/Beilagen

Verdure cotte miste della casa
Assorted Vegetables of the house € 5,00
Gekochtes gemischtes Gemüse nach Art des Hauses

Patate fritte
Chips € 5,00
Pommes Frites

Insalata mista
Mixed salad € 5,00
Gemischter Salat

Secondi piatti alla brace/Grilled second courses/Gegrillte Hauptgerichte

Carne/Meat/Fleisch

| | |
|---|---------|
| <i>Fiorentina (ad etto)</i> <i>Florentine steak (100 grams)</i> <i>Florentiner Steak (je 100 Gramm)</i> | € 5,50 |
| <i>Tomahawk (ad etto)</i> <i>Tomahawk steak (100 grams)</i> <i>Tomahawk Steak (je 100 Gramm)</i> | € 6,00 |
| <i>Filetto di manzo</i> <i>Beef fillet</i> <i>Rinderfilet</i> | € 23,00 |
| <i>Tagliata di manzo con aceto balsamico e rosmarino</i> <i>Beef steak with balsamic vinegar and rosmarino</i> <i>Rindfleischsteaks mit Balsamic Essig und Rosmarin</i> | € 15,00 |
| <i>Tagliata di cavallo con condimento alle erbe</i> <i>Horse steak with herbal oil</i> <i>Pferdesteak mit Kräuteröl</i> | € 14,00 |
| <i>Braciola di vitello</i> <i>Veal chop</i> <i>Gegrillte Kalbskotolett</i> | € 14,00 |
| <i>Tomahawk di maialino iberico (ad etto)</i> <i>Tomahawk of Iberian Pork (100 grams)</i> <i>Tomahawk von Iberischen Schwein (je 100 Gramm)</i> | € 6,50 |

Secondi piatti alla brace/Grilled second courses/Gegrillte Hauptgerichte

Pesce/Fish/Fischgerichte

Filetto di trota salmonata
Grilled fillet of salmon-trout € 14,00
Lachsforelle vom Grill

Lavarello di lago
Grilled lake white fish € 14,00
Renke vom Grill

Sardine di lago (agoni)
Grilled lake sardines € 13,00
Sardinen aus dem See vom Grill

Salmerino
Grilled char € 17,00
Saiblinge vom Grill

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 € 2,50
Gedeck