

## Lista allergeni

1 glutine - 2 crostacei - 2 uova - 4 pesce - 5 arachidi -  
6 soia - 7 latte - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape -  
11 sesamo - 12 anidride solforosa - 13 lupini - 14 molluschi

### *Antipasti*

Tartare di carne salada, porro fritto e crema di “fasoi en bronzon” (1)

Zuppetta di lattuga cozze, seppie e triglie (4, 14)

Zuppetta di cavolo viola, crema di carote e zenzero (9)

### *Primi piatti*

Risotto luganega e radicchio tardivo, Spressa delle Giudicarie (7,12)

Ravioli di pesce e sugo ai gamberi, mandorle tostate  
e aceto balsamico (1,2,3,4,7,8,12)

Strangolapreti agli spinaci, fonduta di Casolet (1,3,7)

### *Secondi piatti*

Bavetta di manzo, purea di pastinaca e salsa alle erbe aromatiche (10,12)

Rotolo di branzino, insalata di semi e salsa all’aneto (2,4,12,17)

Flan di zucca, fonduta di zola e crumble salato (3,7)

### *Dolce*

Strudel alla crema pasticceria, composta di frutti rossi  
e gelato alla vaniglia (1,3,7)

Sfera di tiramisù, salsa all’acqua e cacao (1,3,7)

Tortino di carote, namelaka al cioccolato bianco e mandorle sabbiate (3,7)



## *Le nostre proposte...*

### **Selezione di Salumi con la nostra giardiniera di verdure**

4 pezzi € 14; 7 pezzi € 18

### **Selezione di Formaggi con mostarda e miele**

4 pezzi € 14; 7 pezzi € 18

### **La variazione di Foie Gras**

€ 28

### **Ostriche**

€ 5 cad.

*Mercoledì e Venerdì Le Crudità di Pesce...*  
*oppure su prenotazione*

**Degustazione “Small” € 45; Degustazione “Large” € 80**

**Coperto €3,50**

## *Il menù à La Carte...*

### *Antipasti*

**Tartare di carne salada**, porro fritto e crema di "fasoi en bronzon" € 18

**Zuppetta di lattuga**, cozze, seppie e triglie € 18

**Zuppetta di cavolo viola**, crema di carote e zenzero € 16

### *Primi piatti*

**Risotto luganega e radicchio tardivo**, Spressa delle Giudicarie € 18

**Ravioli di pesce e sugo ai gamberi**, mandorle tostate e aceto balsamico € 20

**Strangolapreti agli spinaci**, fonduta di Casolet € 18

### *Secondi piatti*

**Bavetta di manzo**, purea di pastinaca e salsa alle erbe aromatiche € 24

**Rotolo di branzino**, insalata di semi e salsa all'aneto € 26

**Flan di zucca**, fonduta di zola e crumble salato € 20

### *Dolce*

**Strudel alla crema pasticcera**, composta di frutti rossi e gelato alla vaniglia € 8

**Sfera di tiramisù**, salsa all'acqua e cacao € 10

**Tortino di carote**, namelaka al cioccolato bianco e mandorle sabbiate € 10

*Si pregano i gentili Ospiti di segnalare eventuali intolleranze alimentari.*

*Lista completa degli allergeni in retro copertina.*

*Si avvertono i gentili Ospiti che alcuni piatti possono contenere prodotti da noi congelati.*

## *Le nostre proposte Menù*

### *Menù Carne*

**Tartare di carne salada**, porro fritto e crema di "fasoi en bronzon"

**Risotto luganega e radicchio tardivo**, Spressa delle Giudicarie

**Bavetta di manzo**, purea di pastinaca e salsa alle erbe aromatiche

**Strudel alla crema pasticcera**, composta di frutti rossi e gelato alla vaniglia

**TUTTO IL MENÙ € 65 A PERSONA, ESCLUSI VINI**

### *Menù Pesce*

**Zuppetta di lattuga**, cozze, seppie e triglie

**Ravioli di pesce, bisque di gamberi**, mandorle tostate e aceto balsamico

**Rotolo di branzino**, insalata di semi e salsa all'aneto

**Sfera di tiramisù**, salsa all'acqua e cacao

**TUTTO IL MENÙ € 70 A PERSONA, ESCLUSI VINI**

### *Menù Vegetariano*

**Zuppetta di cavolo viola**, crema di carote e zenzero

**Strangolapreti agli spinaci**, fonduta di Casolet

**Flan di zucca**, fonduta di zola e crumble salato

**Tortino di carote**, namelaka al cioccolato bianco e mandorle sabbiate

**TUTTO IL MENÙ € 62 A PERSONA, ESCLUSI VINI**