

Ristorante
MENU

VA

Degustazione

TASTINGS

Percorso di Lago

A Taste of the Lake

Salmerino marinato
Marinated char

Spaghetti con coregone
Spaghetti with coregone fish

Persico fritto
Fried perch

Dolce a scelta
Dessert of your choice

75

Percorso dello Chef

The Chef's Journey

Sashimi di branzino
Sea bass sashimi

Petto d'anatra affumicato
Smoked duck breast

Crespella alla ricotta
Ricotta-filled crespella

Risotto al gelsomino e canocchie
Risotto with jasmine and mantis shrimp

Faraona arrosto
Roasted guinea fowl

Dolce a scelta
Dessert of your choice

90

Antipasti

STARTERS

| | |
|--|----|
| Sarde di lago gratinate, finocchio, olive e peperoncino Gratinated lake sardines, fennel, olives, and chili pepper | 22 |
| Salmerino marinato, ravanello e mela verde Marinated char, crispy radish, and green apple | 28 |
| Sashimi di branzino, carote, citronette e menta selvatica Sea bass sashimi, carrots, citronette, and wild mint | 30 |
| Capasanta con crema di piselli, panna acida e caviale di Calvisano Scallop with pea cream, sour cream, and Calvisano caviar | 28 |
| Petto d'anatra affumicato, asparagi e mostarda di mele Smoked duck breast, asparagus, and apple mustard | 26 |
| Lingua di Vitello, salsa verde, polvere di sarde e cipolle in agrodolce Veal tongue, salsa verde, sardine powder, and sweet-and-sour onions | 22 |
| Sformatino di spinaci, uovo poché, salsa al parmigiano e tartufo nero Spinach flan, poached egg, Parmigiano sauce, and black truffle | 24 |
| Porro alla brace, ragù di pomodoro, olive e capperi della Valtenesi Charred leek, tomato ragout, olives, and Valtenesi capers | 22 |

Primi

PASTA & FRIENDS

| | |
|--|--------------------|
| Spaghetti Verrigni con coregone, scalogno e aria al limone Verrigni spaghetti, coregone lake fish, shallot, and lemon air | 22 |
| Risotto Acquerello al gelsomino e canocchie marinate Jasmine-scented risotto, and marinated mantis shrimp | 28 min 2 people |
| Tagliatella fatta in casa, ragù d'agnello affumicato, pinoli e mentuccia Homemade tagliatelle with smoked lamb ragout, pine nuts, and wild mint | 22 |
| Ravioli del giorno Ravioli of the day | 24 |
| Crespella alla ricotta di Vobarno, erbe primaverili e tartufo nero Ricotta-filled crespella with spring greens and black truffle | 24 |

Secondi

MAINS

| | |
|---|----|
| Persico e salvia fritte con maionese agli agrumi ed erba di San Pietro Fried perch and sage leaves with a citrus and costmary-infused mayonnaise | 28 |
| Rombo alla mugnaia, asparagi e bottarga di trota Pan-seared turbot à la meunière, asparagus and trout bottarga | 34 |
| Controfiletto di manzo, taccole, carciofi e lamponi Beef sirloin, snow peas, artichokes, and raspberries | 32 |
| Faraona arrosto, biette e salsa al bergamotto Roasted guinea fowl, Swiss chard, and bergamot sauce | 28 |
| Filetto di cavolfiore con pesto di cipollotto e nocciole Cauliflower fillet with spring onion and hazelnut pesto | 26 |



Il nostro gelato mantecato al momento richiede 30 minuti quindi consigliamo di ordinarlo all'inizio
Our freshly churned gelato takes 30 minutes to prepare, so we suggest ordering it at the beginning

VA