

# Antipasti

## Appetizers

Carciofo romano con salsa cacio e pepe € 16

*Roman artichoke with cacio e pepe sauce*

12 - 7

Salumi del territorio e gnocco fritto

con giardiniera fatta in casa € 16

*Local cured meats and fried dumpling  
with homemade giardiniera*

1 - 7 - 12

Tartare di trota salmonata al limone con misticanza

di verdure e yogurt € 18

*Lemon salmon trout tartare with vegetable misticanza  
and yoghurt*

1 - 7 - 4

Piccolo flan alle melanzane e mozzarella di bufala

con salsa al parmigiano € 16

*small aubergine and buffalo mozzarella flan  
with parmesan sauce*

# Primi Piatti

## First courses

Tagliolini al ragù di filetti di pesce persico € 22

*Tagliolini with perch fillet ragout*

1-7-4-3

Risotto allo zafferano con polpettine di ossobuco € 18

*Saffron risotto with ossobuco meatballs*

7-3

Lasagnette di grano saraceno con bitto e verze saltate € 18

*Buckwheat lasagna with Bitto cheese and  
sautéed Savoy cabbage*

1-3-7

Gnocchi di patate, fonduta al grana padano pancetta e salvia € 16

*Potato dumpling, fondue with grana padano bacon and sage*

1-7

Trottole al pomodoro di conserva e ricotta grattugiata  
e basilico € 18

*Pasta with tomato sauce and grated ricotta cheese and basil*

1-7

# Secondi Piatti

## Main courses

Tenero di vitello con sugo d'arrosto € 24

*Veal with roast sauce*

7

Cotoletta di vitello alla milanese con patate € 30

*Milanese veal chop with potatoes*

1-3-7

Filetto di spigola alla griglia con salsa verde  
e sfornato di patate e porri € 28

*Grilled fillet of sea bass with salsa verde and potato  
and leek flan*

4-7

Zuppetta di pesce filettata con carciofi alla ligure € 28

*Filletted fish soup with artichokes Ligurian style*

2-4

Le nostre focacce gourmet integrali a scelta € 12 cad.

*Our choice of gourmet wholemeal focaccias:*

- Pomodoro melanzane e mozzarella

*Tomato aubergines and mozzarella cheese*

1-7

- Gamberi salsa basilico

*Shrimps basil sauce*

1-2-8

- Pomodoro fresco e alici del Cantabrico

*Fresh tomatoes and Cantabrian anchovies*

1-4

# Dolci

## Desserts

Dolce del lago € 8

*Sweet Lake*

1 - 3 - 7

Torta Grigna con gelato allo zabaglione € 8

*"Grigna" cake with zabaglione ice cream*

1 - 3 - 7

Gremolino con semifreddo al Braulio € 8

*sweet bread (Gremolino) with Braulio parfait*

1 - 3 - 7

Cre moso al cioccolato € 8

*Chocolate creamy*

1 - 7 - 8

Coperto € 3

*Cover charge*

---

### Allergeni allergens

- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Glutine - <i>Gluten</i>                              | 8  | Frutta a guscio - <i>Nuts</i>  |
| 2 | Crostacei - <i>Crustaceans</i>                       | 9  | Sedano - <i>Celery</i>   |
| 3 | Uova e derivati - <i>Eggs and derivatives</i>        | 10 | Senape - <i>Mustard</i>  |
| 4 | Pesce - <i>Fish</i>                                  | 11 | Sesamo - <i>Sesame</i>   |
| 5 | Arachidi e derivati - <i>Peanuts and derivatives</i> | 12 | Anidrite solforosa e solfiti<br><i>Sulphur dioxide and sulphites</i> |
| 6 | Soia - <i>Soya</i>                                   | 13 | Lupini - <i>Lupines</i>  |
| 7 | Latte e derivati - <i>Dairy Products</i>             | 14 | Molluschi - <i>Shellfish</i>   |