

'D R E R A

===== FRESH BISTROT =====

Antipasti

Appetizers

Gamberi alla catalana con pomodorini verdure
e frutto della passione € 18

*Catalan-style shrimps with cherry tomatoes vegetables
and passion fruit*

2

Piccolo flan di carciofo crema al parmigiano e carciofi fritti € 16

Small artichoke flan parmesan cream and fried artichokes

7

Salumi del territorio e gnocco fritto con
giardiniera fatta in casa € 16

*Local cured meats and fried gnocco with
homemade giardiniera*

1 - 7 - 12

Ovetto in camicia crema di piselli con agretti
e focaccia croccante € 18

Poached egg pea cream with agretti and crispy focaccia

1 - 7 - 3

Tartare di manzo con crema di zucchine
e fiori di zucca ripieni alla ricotta € 16

*Beef tartare with courgette cream and
ricotta-filled squash blossoms*

7

Lamelle di patate e asparagi con salsa allo zafferano € 16

Slices potato and asparagus with saffron sauce

7

Primi Piatti

First courses

Tagliolini al ragù di filetti di pesce persico € 22

Tagliolini with perch fillet ragout

1 - 7 - 4 - 3

Risotto agli agrumi con gamberi marinati € 18

Risotto with citrus fruits and marinated shrimps

7 - 3

Ravioli ripieni allo Zincarin serviti con ragù fine di vitello,
sugo d'arrosto e erbine aromatiche € 18

*Ravioli filled with Zincarin served with veal ragout,
roast sauce and aromatic herbs*

1 - 3 - 7

Gnocchetti di erbette con ragout di crostacei € 16

Gnocchetti di erbette with crustacean ragout

1 - 2 - 7

Paccheri al pomodoro di conserva basilico e
polpettine di ricotta € 16

Paccheri with tomato basil preserve and ricotta cheese balls

1 - 7

Secondi Piatti

Main courses

Filetto di manzo alla griglia salsa al bbq
con piccolo flan di pomodorini erbette saltate € 24
*Grilled beef fillet with bbq sauce and small cherry tomato flan
sautéed herbs*

7

Cotoletta di vitello alla milanese con patate € 30
Milanese veal chop with potatoes

1 - 3 - 7

Filetto di Salmerino arrostito con salsa al limone
e piccolo flan allo zafferano € 28
Roasted char fillet with lemon sauce and small saffron flan

4 - 7

Frittura di branzino e verdure di stagione croccanti alla semola € 28
Fried sea bass and crunchy seasonal vegetables with semolina

1 - 4

Le nostre focacce gourmet integrali a scelta € 12 cad.
Our choice of gourmet wholemeal focaccias:

- Come una Margherita

Like a Margarita

1 - 7

- Gamberi salsa basilico

Shrimps basil sauce

1 - 2 - 8

- Pomodoro fresco e alici del Cantabrico

Fresh tomatoes and Cantabrian anchovies

1 - 4

- Mortadella IGP stracciatella e pistacchi

Mortadella IGP stracciatella and pistachios

7 - 8

Dolci

Desserts

Dolce del lago € 8

Sweet Lake

1 - 3 - 7

Millefoglie di pasta fillo con ricotta, pere
e cioccolato al latte € 8

*Millefeuille of filo pastry with ricotta cheese, pears
and milk chocolate*

1 - 3 - 7 - 8

Cremoso alla panna di mandorle con sorbetto alle fragole € 8

Creamy almond cream with strawberry sorbet

1 - 3 - 7 - 8

Morbido al cioccolato fondente con gelato alla nocciola
e salsa al caffè € 8

*Dark chocolate softie with hazelnut ice cream
and coffee sauce*

1 - 7 - 8

Coperto € 3

Cover charge

Allergeni *allergens*

1 Glutine - *Gluten*

2 Crostacei - *Crustaceans*

3 Uova e derivati - *Eggs and derivatives*

4 Pesce - *Fish*

5 Arachidi e derivati - *Peanuts and derivatives*

6 Soia - *Soya*

7 Latte e derivati - *Dairy Products*

8 Frutta a guscio - *Nuts*

9 Sedano - *Celery*

10 Senape - *Mustard*

11 Sesamo - *Sesame*

12 Anidrite solforosa e solfiti

Sulphur dioxide and sulphites

13 Lupini - *Lupines*

14 Molluschi - *Shellfish*