

Ristorante con terrazza
sul lago.
Restaurant with terrace
overlooking the lake.



PRANZO / LUNCH

sabato e domenica
Saturday and Sunday

la cucina è aperta
dalle 12:00 alle 14:00
the kitchen is open from 12:00 to 14:00

CENA / DINNER

dal martedì alla domenica
from Tuesday to Sunday

la cucina è aperta
dalle 19:00 alle 21:00
the kitchen is open from 19:00 to 21:00

Scopri di più e prenota un tavolo sul nostro sito.
Find out more and book your table on our website.



DEGUSTAZIONE TASTING

Menù da 3 portate/courses 45
a scelta per un minimo di due persone
your selection of dishes for minimum two people

Calice di prosecco
Glass of prosecco

Antipasto
Starter

Primo o secondo
First or main course

Dolce
Dessert

Abbinamento vini (2 calici) 14
Wine pairing (2 glasses)

Menù 5 portate/courses 65

Calice di prosecco
Glass of prosecco

2 Antipasti
2 starters

Primo
First course

Secondo
Main course

Dolce
Dessert

Abbinamento vini (4 calici) 28
With wine pairing (4 glasses)

Coperto, acqua, pane della casa e caffè compresi.
Covercharge, water, homemade bread and coffee included.

ANTIPASTI

| | |
|---|----|
| Tacos con vitello tonnato 1- 3- 10 - 11 | 16 |
| Gazpacho con burrata con crumble di pane 1-7 | 15 |
| Pizza frita della casa con tartare di lago, salsa al limone e insalata 1- 3- 4- 5 | 17 |
| Crema di asparagi con uovo pochè e pecorino 3 - 7 | 15 |
| Polpette di tonno con hummus di ceci 3 - 4 - 7- 11 | 18 |

PRIMI

| | |
|---|----|
| Capellini con pesto di zucchine burrata e guanciale 1 - 3 - 8 | 17 |
| Tagliatelle al ragù bianco di cortile 1 - 3 - 9 | 18 |
| Risotto con crema di asparagi molluschi e zest di limone 7 - 9 - 14 | 20 |
| Raviolo di pesce di lago con crema di cavolfiore, limone e nocciole 1- 3- 4- 8- 9 | 19 |
| Gnocchi alla sorrentina gratinati 1 - 3 - 7 | 17 |

SECONDI

| | |
|--|----|
| Guancia cotta a bassa temperatura con puré e fondo 7- 9 | 22 |
| Cervo laccato al vin brulé con patate e salsa ai frutti rossi 7- 9 | 24 |
| Baccalà alla mediterranea con pomodori e olive 4 | 22 |
| Rana pescatrice con invidia, mela e fondo bruno 4- 15 | 24 |
| Asparagi alla Bismark 3- 7 | 18 |

STARTER

| | |
|--|----|
| Vitello tonnato tacos 1- 3 - 10 - 11 | 16 |
| Gazpacho and burrata cheese with bread crumble 1-7 | 15 |
| Housemade fried pizza with lake fish tartare, lemon sauce and fresh salad 1- 3- 4- 5 | 17 |
| Asparagus cream with poached egg and goat cheese 3 - 7 | 15 |
| Tuna meatballs with chockpea hummus 3 - 4 - 7- 11 | 18 |

FIRST COURSE

| | |
|--|----|
| Capellini with zucchini pesto burrata cheese and pork jowl 1 - 3 - 8 | 17 |
| Tagliatelle with white ragu of poultry and game 1 - 3 - 9 | 18 |
| Risotto with asparagus cream shellfish and lemon zest 7 - 9 - 14 | 20 |
| Lake fish ravioli with cauliflower cream, lemon and hazelnut 1- 3- 4- 8- 9 | 19 |
| Sorrento gnocchi au gratin 1 - 3 - 7 | 17 |

MAIN COURSE

| | |
|--|----|
| Slow-cooked beef cheek with mashed potatoes and jus 7- 9 | 22 |
| Glazed venison with vin brulé with potatoes and red berry sauce 7- 9 | 24 |
| Mediterranean cod with tomatoes and olives 4 | 22 |
| Monkfish with Invidia lattuce, apple and jus 4- 15 | 24 |
| Bismark asparagus 3- 7 | 18 |