

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
Melanzana al forno ripiena alla parmigiana 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 allo zafferano molluschi e liquirizia 7 - 9 - 12 - 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

Pancetta di maiale con peperoni e pesca 7- 9 - 12	22
Diaframma di manzo con costine novelle saltate, purea di pere e salsa 7- 9 - 12	24
Baccalà alla mediterranea con pomodori e olive 4	22
Rana pescatrice con invidia, mela e fondo bruno 4- 15	24

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
Baked Eggplant filled with parmigiana filling 7	15
Tuna meatballs with chickpea 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
Saffron Risotto with shellfish and liquorice 7 - 9 - 12 - 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

Pork belly with bell peppers and peaches 7- 9 - 12	22
Beef diaphragm with sautéed swiss chard, pear puree and sauce 7- 9 - 12	24
Mediterranean cod with tomatoes and olives 4	22
Monkfish with Invidia lattuce, apple and jus 4- 15	24

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 giovedì alla domenica

from Thursday 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)
Wine pairing (2 glasses)

14

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)
With wine pairing (4 glasses)

28

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