

Antipasti – Starter

Le delizie della Darsena	Euro 20,00
Lario's delighht selected by “ La Darsena” selection of lake fish prepared in different way	
Carpaccio di Polpo di “Santo Spirito, salsa al sesamo nero pesche, germogli estivi	Euro 21,00
Octopus carpaccio 'Santo Spirito', black sesame sauce peaches, summer shoots	
Polpettine di pesce di lago marinate all'orientale	Euro 19,00
salsa agrodolce al mango, insalatina estiva Lake fishball and vegetables in oriental style sweet and sour mango sauce, summer salad	
Tartare di Manzo al coltello, cipolle profumate al sambuco	Euro 20,00
pan brioches alla curcuma, maionese alla senape antica Knife-cut Beef Tartare, scented eldeflower onions turmeric pan brioches, old-fashioned mustard mayonnaise	
Parmigiana dello Chef con caprino di Rogaro	Euro 18,00
pomodori confit, salsa al basilico, parmigiano gratinato Chef’s Parmigiana, local fresh goat cheese, tomatoes confit basil sauce, gratinated parmesan	
Anguria alla piastra, insalatina di sedano e agrumi, Veget - Vegan	Euro 18,00
salsa al bloody mary, germogli estivi Grilled watermelon, celery and citrus fruit salad, bloody mary sauce summer sprouts	
Coperto / Cover / Gedeck / Couvert	Euro 4,50
Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura Some products during processing may have undergone treatment at low temperatur	

Primi Piatti - First Course

Risottino mantecato alla crema di zucchine, carpaccio di gamberi rossi Euro 22,00
spuma di ricotta di capra e limone **(min 2 pers.)**
Creamy courgette risotto, red prawns carpaccio
mousse of goat ricotta and lemon

Tagliolini tiepidi al nero di seppia, pesce di mare Euro 21,00
pomodoro fresco e basilico
Lukewarm noodles with squid ink, seafood, fresh tomato and basil

Lasagnetta di pasta fresca all'aglio orsino, verdure e formaggi locali Euro 20,00
passatina di carote
Homemade wild garlic Lasagnetta, vegetables and local cheeses, carrot sauce

Spaghetti "Martelli" con ragu' di pesce di lago e verdure Euro 19,00
pane alle erbe
Spaghetti 'Martelli' with lake fish ragu and vegetables, herb bread crumbs

Ravioli di pasta fresca con melanzane **Veget -Vegan** Euro 19,00
pomodorini confit e basilico, salsa al miso bianco
Fresh pasta ravioli with aubergines, cherry tomatoes confit and basil
white miso sauce

Coperto / Cover / Gedeck / Couvert Euro 4,50

Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura
Some products during processing may have undergone treatment at low temperature

Secondi Piatti- Second Course

Controfiletto di manzo “dry aged” alla brace, bernese alle erbe patate arrosto e verdure di stagione Grilled dry-aged beef sirloin, herb béarnaise sauce roast potatoes and seasonal vegetables	Euro 32,00
Trancetto di branzino, pistacchi crema di burrata, verdure estive Roasted sea bass slice, pistachios, burrata cream, summer vegetables	Euro 32,00
Filetto di Trota Fario della “Valsassina” vellutata ai peperoni rossi, limoni fermentati, verdure Trout fillet from 'Valsassina valley, red pepper veloute` fermented lemons, seasonal vegetables	Euro 31,00
Carre' di agnello in crosta di mandorle, riduzione al caffè' patate arrosto e verdure estive Lamb loin in almond crust, coffee reduction roast potatoes and summer vegetables	Euro 32,00
Filetto di vitello cotto a bassa temperatura, tartufo nero estivo salsa profumata ai porcini, patate arrosto e verdure Fillet of veal cooked at low temperature, black summer truffle porcini-scented sauce, roast potatoes and vegetables	Euro 30,00
Sashimi di barbabietola leggermente arrostita, alghe Veget – Vegan riduzione alla barbabietola, mirin”liquore Giaponese” e zenzero Sashimi of lightly roasted beetroot, seaweed, beetroot reduction, mirin “Japanese Liquor” and ginger	Euro 22,00
Coperto / Cover / Gedeck / Couvert Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura Some products during processing may have undergone treatment at low temperature	Euro 4,50

Dessert

Tiramisù rivisitato Chef's Tiramisu	Euro 10,00
Lingottino al cioccolato fondente, riso soffiato e cioccolato bianco salsa ai lamponi Dark chocolate bar, puffed rice and white chocolate raspberry sauce	Euro 12,00
Spuma alla pannacotta e vaniglia meringa, gelato alla fragola Pannacotta and vanilla mousse, meringue, strawberry ice cream,	Euro 12,00
Tartelletta di frolla con crema al limone, frutta fresca, spuma al latte e menta Tartlet with lemon cream, fresh fruit, milk and mint foam	Euro 12,00
Sorbetti di stagione con la loro frutta e composta Veget -Vegan Seasonal 's sorbets with fresh fruits and compote	Euro 10,00
Coperto / Cover / Gedeck / Couvert	Euro 4,50
Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura some products during processing may have undergone treatment at low temperature	
Vino da dessert a bicchiere - Dessert wine glass	
Moscato D'Asti - Az. Agr. Traversa	Euro 6,00
Moscatel de Setùbal	Euro 7,00
Sherry - Pedro Ximenez	Euro 9,00