

Antipasti - Hors d'œuvres

Le Delizie del Lario proposte dalla Darsena Lario's delight selected by "La Darsena" selection of lake fish prepared in different way		Euro 20,00
Polpo di "Santo Spirito" alla piastra, crema di patate leggermente affumicata, maionese all'aglio orsino Grilled 'Santo Spirito' octopus, lightly smoked potatoes cream wild garlic mayonnaise		Euro 19,00
Insalatina di coscia d'anatra confit, erbe primaverili agrumi, salsa alla senape e lamponi Duck leg salad confit, spring herbs citrus fruits, mustard sauce and raspberries		Euro 19,00
Uovo a 66 c°, asparagi, spuma al parmigiano tartufo bianchetto Egg at 66 c°, asparagus, parmesan mousse white "bianchetto" truffle		Euro 19,00
Cannellone di riso con verdure primaverili, vellutata ai peperoni e yuzu Rice cannelloni with spring vegetables velouté with peppers and yuzu	Vegetarian / Vegan	Euro 18,00
Coperto / Cover / Gedeck / Couvert		Euro 4,50
Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura con la tecnica dell'abbattimento a - 20 C° per 24 ore (legge 853/2004). Some products during processing may have undergone low-temperature treatment by blast chilling at - 20 C° for 24 hours (law 853/2004).		

Primi Piatti - Farinaceous Dishes

	Per Persona
Fagottini di pasta fresca all'uovo, trota della "Valsassina" e verdure caviale di lago, burro bianco e limone Fagottini of fresh egg pasta, 'Valsassina' trout and vegetables lake caviar, white butter and lemon	Euro 19,00
Linguine all' Astice americana, pomodoro concasse` basilico, salsa al cipollotto primaverile Linguine with American lobster, tomato concasse` basil, spring onion sauce	Euro 22,00
Risottino mantecato ai carciofi arrostiti blu di capra e liquirizia (min 2 pers.) Creamy risotto with roasted artichokes goat's blue cheese and liquorice	Euro 20,00
Lasagnetta di pasta fresca primaverile, manzo e verdure salsa al sedano rapa e paprika dolce Spring fresh pasta lasagnetta, beef and vegetables celeriac and sweet paprika sauce	Euro 19,00
Vellutata di piselli novelli, tofu funghi Cardoncelli saltati Velvety pea soup, tofu sautéed Cardoncelli mushrooms	Vegetarian / Vegan Euro 18,00

Coperto / Cover / Gedeck / Couvert Euro 4,50

Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura con la tecnica dell'abbattimento a - 20 C° per 24 ore (legge 853/2004).

Some products during processing may have undergone low-temperature treatment by blast chilling at - 20 C° for 24 hours (law 853/2004).

Secondi Piatti - Main course

	Per Persona
Suprema di galletto cotto a bassa temperatura, semuda asparagi e patate arrosto Supreme of chanterelle cooked at low temperature, semuda cheese asparagus and roast potatoes	Euro 28,00
Trancetto di Luccioerperca arrostito, pomodori secchi e origano verdure primaverili, salsa al basilico Roasted Pikeperch slice, sun-dried tomatoes and oregano spring vegetables, basil sauce	Euro 29,00
Controfiletto di Manzo cotto alla brace, bernese alle erbe patate arrosto e verdure di stagione Grilled sirloin of beef, herb béarnaise roast potatoes and seasonal vegetables	Euro 30,00
Filetto di rombo al cartoccio, olive, arancia e maggiorana verdure primaverili Fillet of turbot baked in foil, olives, orange and marjoram spring vegetables	Euro 32,00
Carre 'di agnello al forno in crosta di mandorle riduzione al mirto "Tremezzino", patate arrosto Roast rack of lamb in almond crust Tremezzino myrtle reduction, roast potatoes	Euro 32,00
Polpetta di ceci, erba cipollina e patate, salsa al latte di cocco curry rosso e verdure di stagione Chickpea meatball, chives and potatoes, coconut milk sauce red curry and seasonal vegetables	Vegetarian / Vegan Euro 20,00
Coperto / Cover / Gedeck / Couvert	Euro 4,50

Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura con la tecnica dell'abbattimento a - 20 C° per 24 ore (legge 853/2004).

Some products during processing may have undergone low-temperature treatment by blast chilling at - 20 C° for 24 hours (law 853/2004).

Dessert

Semifreddo al latte di cocco, cuore all` ananas e rhum frutta esotica, salsa al passion fruit Coconut milk parfait, pineapple heart and rum exotic fruit, passion fruit sauce	Euro 12,00
Tiramisù riproposto dallo Chef Chef's tiramisu'	Euro 10,00
Spuma di ricotta di pecora, canditi crumble al cacao, gelato al pistacchio di Bronte Sheep ricotta mousse, candied, cocoa crumble Bronte pistachio ice cream	Euro 12,00
Tortino tiepido alle mandorle, mousse al cioccolato fondente salsa al caramello salato, lamponi Warm almond cake, dark chocolate mousse salted caramel sauce, raspberries	Euro 12,00
Sorbetti di stagione con le loro salse e frutta Vegetarian / Vegan Seasonal sorbets with their sauces and fruits	Euro 10,00

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
Coperto / Cover / Gedeck / Couver	Euro 4,50