

Desserts

<i>Panna Cotta</i> Cooked cream	€ 6,00
<i>Tiramisù</i> Home made Tiramisù	€ 7,00
<i>Sorbetto al Limone</i> Lemon sorbet with Prosecco	€ 6,00
<i>Sgroppino alla Vodka</i> Lemon sorbet with Vodka	€ 7,00
<i>Semifreddo al Pistacchio con crema di whisky</i> Pistachio parfait with whisky cream	€ 7,00
<i>Mataloc e Passito</i> Local cake with local passito wine	€ 9,00
<i>Croccante alle mandorle</i> Almond parfait	€ 6,00
<i>Affogato al Caffè</i> Ice Cream drowned in hot coffee	€ 6,00
<i>Affogato alla Cioccolata</i> Ice Cream drowned in hot Chocolate	€ 7,00
<i>Affogato al Whisky</i> Ice Cream drowned in whisky	€ 8,00
<i>Affogato al Frangelico</i> Ice Cream drowned in Frangelico	€ 8,00
<i>Crumble di Mele in Salsa Vaniglia</i> Apple Crumble with Vanilla Sauce	€ 7,00

Trafforia BILACUS

Fall/Spring Menu

Antipasti • Starters

<i>Misto di salumi</i> (A-H-J) Mix cold cuts	€ 12,00
<i>Bresaola della Valtellina con Rucola e Grana</i> (A-C) Valtellina's air dried beef with rugola/rocket salad and parmesan	€ 13,00
<i>Carpione di Pesce di Lago</i> (M-J-H) Marinated fish (local dish)	€ 11,00
<i>Antipasto di Lago</i> (A-B-J-H-M) (Carpione di trota, paté di pesce, trota Bilacus, Lavarello affumicato) Mixed lake fish - marinated trout, fish pate, trout Bilacus, smoked white fish	€ 14,00
<i>Mozzarella Caprese</i> (A) Mozzarella cheese with tomatoes and basil	€ 12,00
<i>Verdura alla Griglia</i> (J) Grilled vegetables	€ 11,00
<i>Misto di salumi e Formaggi</i> (A) Mix cold cuts and cheese	€ 15,00
<i>Acciughe Del Mar Cantabrico</i> (A-B-M) Anchovies of the Cantabrian Sea	€ 15,00

Primi Piatti • First Courses

<i>Spaghetti al Pomodoro</i> (B) Spaghetti with tomato sauce	€ 10,00
<i>Fettucce al Ragù di Carne</i> (B-J-H) Fettuccini pasta with meat sauce	€ 13,00
<i>Bavette al Missoltino</i> (B-C-M) Tagliolini pasta served with sun dried fish sauce	€ 11,00
<i>Ravioli di Magro burro e salvia</i> (A-B-C) (Ricotta e Spinaci) Cheese and spinach Ravioli with butter and sage sauce	€ 11,00
<i>Pasta alla Trafila del Giorno</i> Home made pasta of the day	
<i>Zuppa del Giorno</i> Soup of the day	€ 10,00

Secondi di Pesce • Fish

<i>Lavarello alla Griglia</i> (M) Grilled Lake Whitefish	€ 15,00
<i>Filetto di pesce persico del lago</i> (M) Fried fillet of perch from the lake	€ 13,00
<i>Riso e Filetto di Pesce Persico</i> (A-C-J-H-M) (Piatto tipico del lago) boiled rice with perch fillet, parmesan, sage and butter	€ 14,00
<i>Filetto di Branzino al Salmoriglio</i> (M) Fillet of sea bass with aromatic herbs	€ 19,00

Secondi di Carne • Meat

<i>Tagliata di Manzo alla Griglia</i> Grilled Sirloin Steak	€ 20,00
<i>Pollo alla Cacciatora con polenta</i> Chicken stew Cacciatora with polenta	€ 13,00
<i>Ossobuco di Vitello e polenta</i> Veal shin Piemonte style with polenta	€ 14,00
<i>Pancia di Maiale con Crema di Patate</i> (J-H) Pork belly with cream of potatoes	€ 16,00

Allergeni • Allergens

A) Latte	Milk	(H) Sedano	Celery
(B) Glutine	Gluten	(I) Senape	Mustard
(C) Uova	Eggs	(J) Anidride solforosa	Sulfur dioxide
(D) Arachidi	Peanuts	(K) Lupini	Lupine
(E) Semi di sesamo	Sesame seed	(L) Molluschi	Molluscs
(F) Soia	Soya	(M) Pesce	Fish
(G) Frutta a guscio	Nuts	(N) Crostacei	Shellfish

Il Ristorante usa per la cottura solamente olio di oliva o olio di semi di girasole
For cooking the Restaurant use only olive oil or sunflower's oil