

BILACUS

RISTORANTE



Menu 2020

Italiano - English

Allergeni

Allergens

(1)	Glutine	Gluten
(2)	Crostacei	Shellfish
(3)	Uova	Eggs
(4)	Pesce	Fish
(5)	Arachidi	Peanuts
(6)	Soia	Soya
(7)	Latte	Milk
(8)	Frutta a guscio	Nuts
(9)	Sedano	Celery
(10)	Senape	Mustard
(11)	Semi di sesamo	Sesame seed
(12)	Anidride solforosa	Sulfur dioxide
(13)	Lupini	Lupine
(14)	Molluschi	Molluscs

Il Ristorante usa per la cottura solamente olio di oliva o olio di semi di girasole

The restaurant uses only olive oil and sunflower oil for cooking



!

Se avete intolleranze a qualsiasi alimento, si prega di notificarlo al cameriere.

If you have allergies to any food, please notify the waiter.

Aperitivi

Aperitif

Campari soda	€ 5,00
Crodino	€ 5,50
Americano - Bitter Campari, Vermouth Storico Cocchi, Soda	€ 7,00
Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Soda	€ 7,00
Campari Orange - Succo d'arancia, Bitter Campari	€ 7,00
Negroni - Bitter Campari, Vermouth Storico Cocchi, Tanqueray Gin	€ 7,00
Gin Tonic - Tanqueray Gin, Tonica Lurisia	€ 7,00
Gin Tonic Premium - Hendricks Gin oppure Rivo Gin, Tonica Fever Tree	€ 10,00
Il Dominicano - Chivas Regal, Water	€ 10,00

Bibite

Drinks

Acqua Naturale o Gassata Still or sparkling water- 700ml	€ 3,00
Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 4,00
LURISIA: Gassosa, Aranciata, Lemonsoda, Chinotto e Acqua Tonica Lemonade, Sparkling orange, Lemon soda, Chinotto & Tonic Water	€ 4,50
Succo di Pera · Pear Juice	€ 3,50
Succhi Freschi: Centrifuga di Mele, Spremuta di Arancia Fresh Juices: Apple, Orange Juice	€ 5,00
Tea freddo al limone - Lemon Ice tea	€ 3,50
Bicchiere di latte · Glass of milk (7)	€ 3,00

Birre

Beers

Nastro Azzurro 330ml (1)	€ 4,50
Peroni Gran Riserva 500ml Lager (1)	€ 7,00
Peroni Gran Riserva 500ml Rossa (1)	€ 7,00
Peroni senza glutine "gluten free" 330ml	€ 4,50
Birra Analcolica Turtel (Analcolica - Nonalcoholic)	€ 4,50
Birrificio di Erba IPA (Local brew) (1)	€ 7,00
Sidro di Mele Amabile, Az. Agricola Tre Rii · Apple Cider	€ 7,00

Antipasti

Starters

SENZA GLUTINE · GLUTEN FREE   VEGETARIANO · VEGETARIAN






-  *Insalata di Mare* (4,10,12) € 15,00
(Insalata di calamari e polipo)
Squid and octopus salad
-  *Misto di salumi* (7,9,12) € 12,00
Mix Italian's Cold Cuts
-  *Prosciutto Crudo di Parma e Melone* (7) € 14,00
Parma ham and melon
-  *Bresaola MA di Madesimo con Rucola e Grana* (3,7) € 13,00
Valtellina's air dried beef with rugola/rocket salad and parmesan
-  *Carpione di Pesce di Lago* (4,9,12) € 12,00
Marinated fish (**local dish**)
-  *Antipasto di Lago* (1,4,7,9,12) € 14,00
(Carpione di trota, paté di pesce, trota Bilacus, Lavarello affumicato)
Mixed lake fish - marinated trout, fish pate, Bilacus trout, smoked white fish
- Cocktail di Gamberetti* (2,3,10,12) € 12,00
Shrimp cocktail

 su richiesta - on request

Antipasti

Starters

SENZA GLUTINE · GLUTEN FREE   VEGETARIANO · VEGETARIAN

-  *Mozzarella di Bufala e Pomodoro* (7) € 14,00
Buffalo Mozzarella cheese and tomatoes
-  *Verdura alla Griglia* € 12,00
Grilled vegetables
-  *Insalatona Bilacus con Pollo e Dressing Balsamico* € 16,00
(10,12) (Insalata, pomodori, cetrioli, carote, peperoni, mais, cipolla, olive, petto di pollo)
(10,12) Lettuce, tomato, cucumber, carrot, pepper, corn, onion, olive, chicken breasts
-  *Misto di salumi e Formaggi* (7) € 16,00
Mix cold cuts and cheese
-  *Carpaccio Di Carne Salada con formaggio locale* (7) € 15,00
Bilacus beef carpaccio, rugola/rocket and cow milk local cheese

Primi Piatti

First Courses

SENZA GLUTINE · GLUTEN FREE   VEGETARIANO · VEGETARIAN

-  *Spaghetti al Pomodoro* (1) € 12,00
Spaghetti with tomato sauce
- Caserecce alle Vongole* (1,3,4,9,12,14) € 16,00
Home made Caserecce pasta with Clams
- Maccheroncini con code di Gambero
e salsa Mediterranea* (1,2,3,9,12) € 16,00
Home made Little Maccheroni pasta with king prawns (without shell) and mediterranean sauce
- Fettucce al Ragù di Carne* (1,3,9,12) € 14,00
Home made Fettuccini pasta with meat sauce
- Pasta del giorno alla Trafila* (chiedere al cameriere) (1,3)
Trafila homemade pasta (please ask your server)

Primi Piatti

First Courses

SENZA GLUTINE · GLUTEN FREE   VEGETARIANO · VEGETARIAN

-  *Penne all'arrabbiata* (1) € 12,00
Penne with tomato, garlic and chili peppers
- Ravioli ai Funghi Porcini e Salsiccia* (1,3,7,9,12) € 18,00
Home made meat Ravioli pasta with italian sausage and porcini mushrooms
-  *Ravioli di Magro burro e salvia* (1,3,7,9) € 13,00
(Ricotta e Spinaci)
Home made Cheese and spinach Ravioli with butter and sage sauce
- Zuppa del Giorno* € 10,00
Soup of the day
-  *Risotto al Pesce Persico** (3,4,7,9,12) € 16,00
(Piatto tipico del lago)
Risotto "Tenuta Castello" with fried pearch, typical dish from the lake

Secondi Piatti di Pesce

Fish

SENZA GLUTINE · GLUTEN FREE   VEGETARIANO · VEGETARIAN

-  *Trota al Limone* (4,9) € 15,00
Servito con patate e caponata di verdure
White Trout with Lemon sauce, served with potatoes and vegetable caponata.
-  *Luccio Burro e Salvia* (4,7) € 18,00
Servito con patate e caponata di verdure
Pike in Sage and Butter, served with potatoes and vegetable caponata.
-  *Filetto di pesce persico del lago** (4) € 14,00
Servito con patate e caponata di verdure
Fried fillet of perch from the lake, served with potatoes and vegetable caponata.
-  *Filetto di Branzino al Salmoriglio** (4) € 19,00
Servito con patate e caponata di verdure
Fillet of sea bass with aromatic herb, served with potatoes and vegetable caponata.

Pesce del Giorno (Chiedere al cameriere) (4,12)
Fish of the day (Please ask your server)

Contorni Extra

Side Dishes - Beilagen - Accompagnements

Insalata Mista Mixed Salad	€ 6,00	Fagioli Cannellini all'uccelletto (9)	€ 5,00
Insalata Verde Green salad	€ 4,00	Caponata di verdure	€ 6,00
Insalata Rucola Rugola/rocket Salad	€ 4,00	Patate al Forno (7)	€ 5,00
		White beans with tomato and rosemary	
		Vegetable caponata	
		Oven baked potatoes	

 su richiesta - on request

Secondi Piatti di Carne

Meats

SENZA GLUTINE ·  GLUTEN FREE

-  *Filetto di Maiale Bilacus* (1,9,12) € 15,00
Servito con patate e caponata di verdure
Pork fillet Bilacus style, served with potatoes and vegetable caponata.
-  *Pancia di Maialino con Crema di Patate (15 mins)** (9,12) € 16,00
Servito con patate e caponata di verdure
Pork belly with cream of potatoes, served with potatoes and vegetable caponata.
-  *Galletto Amburghese con Patate* (6,10,12) € 16,00
Servito con patate e caponata di verdure
Grilled baby chicken with potatoes, served with potatoes and vegetable caponata.
-  *Carré di Agnello cotto a bassa temperatura (15 mins)** (12) € 20,00
Servito con patate e caponata di verdure
Lamb Cutlets cooked at low temperature, served with potatoes and vegetable caponata.
-  *Tagliata di Manzo alla Griglia* € 20,00
Servito con patate e caponata di verdure
Grilled Sirloin Steak, served with potatoes and vegetable caponata.
-  *Filetto al pepe verde* (9,12) € 26,00
Servito con patate e caponata di verdure
Fillet steak with green pepper, served with potatoes and vegetable caponata.

 su richiesta - on request

COPERTO - COVER CHARGE € 2,00

*Prodotto decongelato
Alcuni pesci vengono abbattuti nel rispetto delle norme vigenti

