

BILACUS

RISTORANTE

ANTIPASTI - ENTREE

Terrine di verdura e fonduta di formaggio (1,7,9) GL VG	€ 13,00
con olio di aglio orsino e crumble di pane <i>Vegetables terrine and cheese fondue with wild garlic oil and bread crumble (1, 7, 9) GL VG</i>	
Battuta di Manzo, emulsione ai funghi e cipolla bruciata (1,3) GL	€ 16,00
con pommes alumettes, misticanza e pane tostato <i>Beef Tartare, mushrooms mayonnaise and burnt onion oil with pommes alumettes, salad and toasted bread (1,3) GL</i>	
Sapori d'acqua dolce (1,4,7)	€ 18,00
Selezione di pesci del lago <i>Lake Flavours (lake fish selection) (1,4,7)</i>	
Burratina, pomodori e gambero rosso di Mazara del Vallo (1,2,7) GL VG	€ 20,00
con misticanza e vinagrette <i>Burratina, tomatoes and Red shrimp Mazara del Vallo with salad and vinaigrette (1,2,7) GL VG</i>	

PRIMI - FIRST COURSES

Tagliolini squartone e bottarga (1, 3, 4, 7)	€ 15,00
<i>Home made Tagliolini with Missoltino and Bottarga (sun dried fishes of our lake)</i>	
Gnocchi di clorofilla e limone (1, 3, 7) VG	€ 15,00
con spinacini freschi e lievito fritto <i>Chlorophyll and lemon gnocchi, with fresh spinach and fried yeast (1, 3, 7) VG</i>	
Ravioli di codino di manzo (1, 3)	€ 18,00
col suo brodetto <i>Oxtail home made ravioli in its broth (1, 3)</i>	
Risotto "Tenuta Castello" con asparagi (7, 9) VG	€ 17,00
<i>Risotto "Tenuta Castello" with asparagus</i>	
Zuppa Piselli e Menta	€ 12,00
<i>Peas and mint soup</i>	
Trafilea del giorno	
<i>Home made pasta of the day</i>	

SECONDI - MAIN COURSES

CARNE - MEAT

Pancia di maialino, peperoni e jus di soia e miso (6, 9)	€ 16,00
<i>Pork belly with sweet peppers and soy and miso jus (6, 9)</i>	
Agnello alla menta e verdure di stagione (1, 9) GL	€ 22,00
<i>Lamb flavoured with mint and season vegetables(1, 9) GL</i>	
Petto di anatra con patate arrosto (9)	€ 22,00
<i>Duck breast with roasted potatoes(9)</i>	
Manzo grigliato (a peso) (9)	
<i>Grilled beef (sold by weight) served with salad, season vegetables and roasted potatoes (9)</i>	

PESCE - FISH

Tempura di lago e verdure (1, 4, 6)	€ 21,00
con una mayonese di soia e limone	
<i>Lake fish and vegetables tempura with soy and lemon mayonnaise (1, 4, 6)</i>	
Branzino pescato all'amo alla puttanesca (4, 9)	€ 25,00
con salsa beurre noisette e acciuga e patate arrosto	
<i>Seabass puttanesca style with beurre noisette and anchovy sauce and roasted potatoes (4, 9)</i>	
Pescato del giorno da condividere (4, 9)	
con insalata, verdure di stagione e patate arrosto e beurre blanc	
<i>Fish of the day to share with salad, season vegetables, roasted potatoes and beurre blanc (4, 9)</i>	

VEGETARIANO - VEGETARIAN

Asparagi e uova poché (3) GL	€ 14,00
con scaglie di grana e rosso d'uovo candito	
<i>Asparagus and poached egg with grana cheese flakes and candied egg yolk (3) VG</i>	

DOLCI e Formaggi - DESSERTS and cheeses

Formaggi al tagliere (7, 8)	€ 15,00
<i>Cheeses selection (7, 8)</i>	
Mousse al cioccolato bianco (3, 8)	€ 10,00
con crumble di caffè, scaglie di cioccolato fondente e pistacchi tostiti	
<i>White chocolate mousse with coffee crumble, dark chocolate flakes and toasted pistachios (3, 8)</i>	
Millefoglie e fragole (1, 3, 7)	€ 10,00
<i>Strawberry millefeuille (1, 3, 7)</i>	
Tartelletta al cioccolato "della Margherita" (1, 3, 7)	€ 10,00
con crema chantilly e coulis ai frutti rossi	
<i>Margherita's chocolate tart with chantilly cream and red berries coulis (1, 3, 7)</i>	
Gelato artigianale al fior di latte (1, 7) GL	€ 8,00
con crumble con olio extravergine di Bellagio	
<i>Home made fiordilatte Ice Cream with crumble and Bellagio extra vergin olive oil (1, 7) GL</i>	