

**BILACUS**  
RISTORANTE

## ANTIPASTI - ENTREE

- Terrine di verdura e salsa al parmigiano con crumble di pane  
*Vegetables terrine with parmesan sauce and bread crumble*  
(1,7,9) GL VG € 13,00
- Battuta di Manzo, emulsione ai funghi e olio di cipolla bruciata con pommes alouettes, misticanza e pane tostato  
*Beef Tartare, mushrooms mayonnaise and burnt onion oil with pommes alouettes, salad and toasted bread*  
(1,3) GL € 16,00
- Sapori d'acqua dolce Selezione di pesci del lago  
*Lake Flavours (lake fish selection)*  
(1,4,7) € 18,00
- Burratina, pomodori e gambero rosso di Mazara del Vallo con misticanza e vinagrette  
*Burratina, tomatoes and Red shrimp Mazara del Vallo with salad and vinaigrette*  
(1,2,7) GL VG € 20,00

## PRIMI - FIRST COURSES

- Zuppa Piselli e Menta  
*Peas and mint soup*  
€ 12,00
- Tagliolini fatti in casa con Squartone e Bottarga  
*Home made Tagliolini pasta with Squartone and Bottarga (sun dried fishes of our lake)*  
(1, 3, 4, 7) € 15,00
- Gnocchi di clorofilla e limone con lievito fritto  
*Chlorophyll and lemon gnocchi, with fried yeast*  
(1, 3, 7) VG € 15,00
- Risotto "Tenuta Castello" con Caprino fresco locale  
*Risotto "Tenuta Castello" with local fresh Goat Cheese*  
(7, 9) VG € 17,00
- Ravioli di codino di manzo  
*Oxtail home made Ravioli*  
(1, 3) € 18,00

## SECONDI - MAIN COURSES

### CARNE - MEAT

Pancia di maialino, peperoni, jus di soia e miso  
*Pork belly with sweet peppers, soy and miso jus*  
(6, 9) € 16,00

Agnello alla menta e verdure di stagione  
*Lamb flavoured with mint and season vegetables*  
(1, 9) GL € 22,00

Anatra con patate arrosto (9)  
*Duck with roasted potatoes*  
€ 22,00

Manzo grigliato (a peso)  
*Grilled beef (sold by weight) served with salad, season vegetables and roasted potatoes*  
(9)

### PESCE - FISH

Frittura di lago e verdure  
con una mayonese di soia e limone  
*Fried lake fish and vegetables with soy and lemon mayonnaise*  
(1, 4, 6) € 21,00

Branzino alla puttanesca con salsa beurre noisette,  
acciuga e patate arrosto  
*Seabass puttanesca style with beurre noisette, anchovy sauce and roasted potatoes*  
(4, 9) € 25,00

Pescato del giorno da condividere con insalata,  
verdure di stagione, patate arrosto e beurre blanc  
*Fish of the day to share with salad, season vegetables, roasted potatoes and beurre blanc*  
(4, 9)

### VEGETARIANO - VEGETARIAN

Patate e uova poché con rosso d'uovo candito  
*Potatoes and poached eggs with candied egg yolk*  
(3) VG GL € 14,00

## DOLCI - DESSERT

Formaggi al tagliere

*Cheeses selection*

(7, 8) € 15,00

Gelato artigianale al fior di latte con crumble e olio extravergine di Bellagio

*Home made fiordilatte Ice Cream with crumble and Bellagio extra vergin olive oil*

(1, 7) GL € 8,00

Mousse al cioccolato bianco con crumble di caffè, scaglie di cioccolato fondente e pistacchi tostati

*White chocolate mousse wth coffee crumble, dark chocolate flakes and toasted pistachios*

(3, 8) € 10,00

Semifreddo al basilico e citronella

*Basil and lemongrass Parfait*

(1, 3, 7) € 10,00

Tartelletta al cioccolato "della Margherita" con crema chantilly e coulis ai frutti rossi

*Margherita's chocolate tart with chantilly cream and red berries coulis*

(1, 3, 7) € 10,00

(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