

# BILACUS

## RISTORANTE

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

## ANTIPASTI - APPETIZERS

Caprese di Bufala <i>Buffalo mozzarella caprese style</i> (7)	€ 14,00
Culaccia con sfoglie croccanti e burro di latteria <i>Culaccia ham with crackers and local butter</i> (1, 3, 7)	€ 16,00
Salmerino marinato mele e finocchi <i>Marinated char with apple sauce and fennel</i> (4)	€ 16,00
Caponata Agrodolce e fior di latte <i>Sweet and sour caponata with "fior di latte" mozzarella</i> (7, 9)	€ 16,00
Baccalà confit e piselli freschi <i>Cod confit and fresh peas</i> (4, 9, 12, 13)	€ 18,00

## PRIMI - FIRST COURSES

Tagliolini fatti in casa al missoltino e fiori di zuccina <i>Home made Tagliolini pasta with missoltino and zucchini flower (sun dried fish from the lake)</i> (1, 3, 4, 7, 9, 12)	€ 15,00
Raviolo al magro di Bellagio e porcini <i>Home made Ravioli filled with local cheese in mushroom sauce</i> (1, 3, 7, 9, 12)	€ 16,00
Gnocchi di patate aglio orsino e animelle <i>Potato gnocchi with wild garlic and sweetbreads</i> (1, 3, 7, 9, 12)	€ 16,00
Risotto al pesce persico <i>Risotto "Tenuta Castello" with fried perch, typical dish from the lake</i> (4, 7, 9, 12)	€ 20,00

## SECONDI - MAIN COURSES

Maialino croccante verdure e patate arrosto <i>Pork belly with season vegetables and roast potatoes</i> (7, 9, 12)	€ 16,00
Guancetta di manzo brasata con pure di patate <i>Braised beef cheek with mashed potatoes</i> (7, 9, 12)	€ 18,00
Trancio di ombrina alla mediterranea <i>Mediterranean-style croaker fish</i> (4, 7, 9)	€ 18,00
Pesce da condividere <i>Catch of the day to share served with seasonal vegetables and roast potatoes</i> (4, 7, 9)	
Carne da condividere <i>Grilled beef (sold by weight) served with seasonal vegetables and roast potatoes</i> (7, 9)	

## DOLCI - DESSERT

Formaggi al tagliere <i>Cheeses selection</i> (7, 8, 10)	€ 15,00
Gelato fior di latte con crumble e olio EVO <i>Home made fiordilatte Ice Cream with crumble and local extra vergin olive oil</i> (1, 7)	€ 8,00
Cannolo siciliano <i>Sicilian style Cannolo</i> (1, 3, 6, 7, 8)	€ 10,00
Tortino nocciola e cioccolato con gelato al torcolato <i>Hazelnut and chocolate tart with Torcolato ice cream</i> (1, 3, 7, 8, 121)	€ 10,00
Tartelletta al cioccolato con gelato alla vaniglia <i>Margherita's chocolate tart with vanilla ice cream</i> (1, 3, 7, 8)	€ 10,00