

## ANTIPASTI - APPETIZERS

Battuta di Manzo, olio bruciato alla cipolla  
*Beef tartare with burnt onion oil*  
(1,3,10,12)  
€ 18,00

Burrata e gambero rosso crudo  
*Burrata and raw red shrimp*  
(2,7,9,10,12)  
€ 20,00

Baccalà confit e piselli freschi  
*Cod confit and fresh peas*  
(4,9,12,13)  
€ 18,00

Piovra Arrostita e crema acida di patate  
*Roasted octopus with sour potato cream*  
(4,7,9,12,13)  
€ 18,00

Caponata Agrodolce e stracciatella  
*Sweet and sour caponata with "stracciatella"*  
(VG) (7,9,12)  
€ 16,00

Culaccia con sfoglie croccanti e burro nocciola  
*Culaccia ham with crackers and local butter*  
(1,3,7)  
€ 16,00

## PRIMI – FIRST COURSES

Risotto agli Asparagi  
*Risotto with Asparagus*  
(VG) (7,9,12)  
€ 18,00

Caserecce, intingolo di pesce, salsa ristretta e bottarga  
*Caserecce, fish sauce, restricted sauce and bottarga*  
(1,2,3,4,7,9,12,13,14)  
€ 20,00

Ravioli al Magro di Bellagio e bietole  
*Ravioli al Magro di Bellagio with Swiss chard*  
(VG) (1,3,7,9,12)  
€ 18,00

Gnocchi di patate, ragu di vitello e cardoncelli  
*Potato gnocchi, veal ragu and cardoncelli mushrooms*  
(1,3,7,9,12)  
€ 18,00

Tagliolini fatti in casa al missoltino e fiori di zuccina  
*Home made Tagliolini pasta with missoltino  
(sun dried fish from the lake) and zucchini flower*  
(1, 3, 4, 7, 9, 12)  
€ 18,00

Per mantenere la freschezza, tutte le pietanze sono preparate al momento,  
pertanto le attese potranno essere lunghe.  
*To maintain freshness, all dishes are freshly prepared, thank you for your patience.*

COPERTO € 3,00

Alcuni prodotti potrebbero aver subito un processo di abbattimento  
come indicato nel decreto in vigore.  
*Some products may have undergone a blast chilling process as indicated  
in the decree in force.*

## SECONDI – MAIN COURSES

Maialino croccante verdure e puré di patate  
*Pork belly served with season vegetables and mash potatoes*  
(7, 9, 12)  
€ 18,00

Carre' d'agnello arrostito, patate e olive taggiasche  
*Rack of lamb served with roast potatoes and Taggiasche olives*  
(7,9,12)  
€ 24,00

Petto d'Anatra, composta di mele e cipollotto  
*Duck breast, served with apples and spring onion*  
(7,9,12)  
€ 22,00

Trancio di ombrina alla mediterranea  
*Mediterranean-style croaker fish*  
(2,4,7,9,12)  
€ 18,00

Il pesce e la carne del giorno, sono scelti in base all'offerta del mercato,  
chiedere per il prezzo al cameriere.  
*Our meat and fish "specialities of the day" dishes are dependant on the  
market offer. Please ask your waiter for details.*

Pescato del Giorno (chiedere al Cameriere)  
*Catch of the day (ask your server)*  
(4)

Carne da condividere (chiedere al Cameriere)  
*Grilled beef (sold by weight, ask your server)  
served with seasonal vegetables and roast potatoes*  
(7,9,12)

Pesce da condividere (chiedere al Cameriere)  
*Catch of the day (ask your server) to share served with seasonal  
vegetables and roast potatoes*  
(4,7,9,12)