



## Proposta del giorno

### Antipasti

Frittura di pesce di lago: persico, alborelle, latterino (1,4,5) € 10,00

### Primi

Tagliolini al ragù di selvaggina (1,3,7,9,12) € 14,00

Tagliatelle con funghi porcini freschi (1,3,7,12) € 16,00

Poké di pollo con base di riso originario, pollo marinato con zenzero e senape,  
carote condite con lime e menta,  
cipolle caramellate con aceto di mele, olio evo (10) € 9,00

Ravioloni ripieni di bufala e ricotta conditi con crumble di pane e pomodorini (1,3,7) € 14,00

### Secondi

Ossobuco di vitello cotto a bassa temperatura con polenta (7,9,12) € 15,00

Tagliata di Manzo con rucola, pomodorini e patate al forno € 19,00

½ Stinco di maiale con patate grigliate € 12,00

Ribs di maiale, aromatizzate e cotte a bassa temperatura  
servite con patatine fritte (5) € 16,00

Lavarello burro e salvia con verdure saltate (4, 7) € 17,00

Vitello tonnato scomposto con salsa tonnata, capperi,  
carote e patate condite con olio evo (3,4) € 12,00

Saltimbocca ripieni con pancetta nostrana e formaggio del lago  
serviti con polenta (7, 12) € 13,00

**Chiedere al personale di sala per eventuali allergie**



## Proposal of the day

### Starter

Mixed fried Lake fish: Smallmouth bass, Alborelle, Latterino (1,4,5) € 10,00

### Main Courses

Tagliolini (type of ribbon pasta, long like spaghetti similar to tagliatelle) with venison ragout (1,3,7,9,12) € 14,00

Tagliatelle with fresch porcini mushrooms (1,3,7,12) € 16,00

Chicken Poké with Originario rice, chicken marinated in ginger and mustard, carrots seasoned with lime and mint, caramelized onion (10) € 9,00

Ravioloni stuffed with Bufala and Ricotta cheese with Cherry tomatoes and crumble bread (1,3,7) € 14,00

### Second Courses

Veal Ossobuco cooked at low temperature served with polenta (7,9,12) € 15,00

Beef Tagliata with rocket, Cherry tomatoes and roasted potatoes € 18.50

½ Pork shank with grilled potatoes € 12,00

Seasoned Pork ribs cooked at low temperature served with chips (5) € 16,00

Lavarello (lake whitefish) with Sage Butter sauce served with sauteed vegetables (4,7) € 17,00

Veal tonnage with tuna sauce, capers, carrots and potatoes flavoured with evo oil (3,4) € 12,00

Saltimbocca veal meat wrapped with local bacon and sage, stuffed with local cheese served with polenta (7, 12) € 13,00

**Ask the staff for any allergies**