

TRATTORIA al LAGO

ANTIPASTI

Prosciutto crudo Tosini con Grana e Giardiniera Raw Ham Tosini with pickled Vegetables and cheese Rohschinken Tosini mit Mixedpickles und Chese	€ 12,00
Black Angus con scaglie di Monte e Misticanza Marinated Meat of Angus with Monte cheese Flakes Angus mariniert mit Bergkäse-Flocken	€ 14,00
Crema di Zucchine con Crescenza e Radicchio Gril Zucchini Cream with crescenza cheese and grilled radicchio Zucchinecreme mit Crescenza Chese und Radicchio-grill	€ 12,00
Tartare di tonno con senape dolce Tartare of Tuna with sweet mustard Thunfisch-Tartar mit süßem Senf	€ 15,00
Capesante gratinate Scallops au Gratin Gratinierte Jakobsmuscheln	€ 15,00
Vapore di mare con verdure croccanti Steamed sea food with vegetables threads Meeresfrüchte-Salat mit Gemüsefilet	€ 18,00
Sardine essiccate con polenta Dried Sardines with Polenta Getrocknete Sardinen mit Polenta	€ 12,00
Spada affumicato con insalata finocchi e uova di lompo Smoked swordfish with fennel salad and lumpfish roe <i>Geräucherter Schwertfisch mit Fenchelsalat und Seehase</i>	€ 12,00

PRIMI PIATTI

Ravioli neri di branzino con salsa gamberoni Black seabass ravioli with prawn sauce Meeresfruechte Ravioli	€ 13,00
Risotto alla Marinara (min. 2 pax) Risotto with fish (minimum 2 persons) Risotto mit Fisch (mindestens 2 personen)	€ 13,00
Gnocchi di Patate e Spinaci al fondente di Pomodoro Potatoes and spinach gnocchi with tomato fudge Kartoffel-Spinat-Gnocchi mit Tomaten sauce	€ 12,00
Gnocchi di Patate e Spinaci al burro bianco e tartufo Potatoes and spinach gnocchi with butter and truffle Kartoffel-Spinat-Gnocchi mit Wiesser Butter und Trüffel	€ 15,00
Spaghettoni freschi ai Porcini Pomodoro e DemiGlace Fresh spaghetti with porcini mushrooms tomato and demi-glace Frische Spaghetti mit Steinpilze Tomaten und Demiglace	€ 12,00
Trofie al Pesto, Pinoli e Pomodoro Pachino Trofie with pesto, pine nuts and Pachino tomatoes Trofie mit Pesto Pinienkerne und Tomato	€ 10,00
Casoncelli alla Bergamasca Casoncelli with butter bacon and sage Casoncelli mit Butter Speck und Salbei	€ 10,00

SECONDI PIATTI

Salmone alla Robespierre € 15,00

Robespierre Salmon
Robespierre Lachs

Branzino con pom. Pachino e olive Taggiasche € 18,00

Seabass with Pachino tomato and olive
Seebarsch mit Tomaten und Oliven

Baccalà al vapore con Tapenade Olive Nere € 16,00

Cod with black Olives tapenade
Kabeljau mit Tapenade von schwarzen Oliven

Filetti pesce persico dorati € 12,00

Perch filet golden butter and sage
Goldene Barschfilets

Lavarello al forno € 15,00

Rollé of whitefish baked
Felchenroulade gebacken

Salmerino in padella alle erbe aromatiche € 15,00

Salmerino (Artic char) with aromatic grass
Saibling mit Provence-Krautern

Cubo tonno con semi di papavero € 15,00

.....Tuna cube with Poppy Seeds

Thunfisch würfel mit Mohn

Filetto di manzo con Funghi Porcini € 20,00

Beef fillet with Porcini Mushrooms
Rindsfilet mit Steinpilzen

Costolette di agnello alla provenzale € 16,00

Lamb cutlets with Provence grass
Lammkotoletts mit Provence-Krautern

Costata di Angus alla griglia € 18,00

Angus Irish rib grilles
Gegrilltes irisches Angus-Rib-Eye-Steak

Manzo all'Olio di Rovato con Crostone di Polenta € 18,00

Rovato oil beef with polenta croutons
Rovatoöl Rindfleisch mit polenta croutons

Ogni secondo piatto è abbinato ad un contorno

All dishes have a side dish / Alle Gerichte mit Beilage