



# TRATTORIA AL LAGO

Riva di Solto | Lago d'Iseo

## VORSPEISEN

Roher Schinken Tosini mit unserem süßsauer eingelegten Gemüse und Parmesankäse	€ 12,00
Bergkäse- und Safran-Creme mit gedünsteter Chicorée	€ 14,00
Sellerie-Rüben-Fondant mit Artischocken-Gratin	€ 14,00
Entenleber-Blok mit Kurkumabrot und Feigenmarmelade	€ 18,00
*Carpaccio von Thunfisch und rote Garnelen aus Sizilien mit gehackten Pistazien und Sojasauce	€ 25,00
* Gedämpfte argentinische Krabbenschwänze auf einer Kichererbsencreme mit Zitronenschalen	€ 20,00
*Tintenfisch- und Jakobsmuschel-Spieß mit Paprikapulver auf knusprigem Gemüse	€ 18,00
Getrocknete Seesardinen mit Polenta	€ 14,00
Kalt geräucherte Forelle und Saibling mit Schwarzbrot und gemischtem Salat in Olivenöl	€ 18,00

## HAUPTSPEISEN

Hausgemachte große Spaghetti mit schwarzem Trüffel und Parmesankäse	€ 15,00
Gefüllte Casoncelli nach traditioneller Art von Bergamo	€ 10,00
Gnocchi mit Kürbisfüllung angemacht mit Zolacreme und gerösteten Walnüssen	€ 14,00
*Paccheri aus Gagnano mit Ente und Steinpilzen	€ 13,00
Frische Eier-Bandnudeln mit See-Ragout und Forelleneiern	€ 15,00
*Gelbschwanz-Tortelli mit Krabbenschwänzen in ihrer Bisque	€ 15,00

## FISCHGERICHTE

*Blanchierter Gelbschwanz auf Tomatenwasser und Fenchelfilets	€ 18,00
*Gedämpfte Riesengarnelen mit sautierten Steinpilzen	€ 20,00
*Thunfischsteak mit Soncino-Salat und Avocado	€ 18,00
*Gebackene Felchen mit Artischocken	€ 15,00
*Barschfilets in einer Kruste aus Pistazien und Maismehl	€ 14,00
Saibling aus Zucht mit Spargelspitzen und Datterini-Tomaten	€ 15,00

### Alle Gerichte mit Beilage

## FLEISCHGERICHTE

*Gebackene Kalbslende mit Steinpilzen	€ 18,00
Gegrilltes Irisches Angus Rumpsteak	€ 20,00
Rinderfilet mit Entenleber, schwarzen Trüffelflocken und gegrillter Malghetta	€ 22,00
*Hirschrücken ohne Knochen mit karamellisierten Maronen und Birnen in Rotwein	€ 18,00
* Lammkoteletts auf Provenzalische Art	€ 18,00

### Alle Gerichte mit Beilage

\* Das Produkt könnte tiefgefroren sein