

ANTIPASTI

BATTUTA DI MANZO, CON SPINACINI,
FORMAGGIO DI CAPRA E SORBETTO ALLE CAROTE

TERRINA DI PESCE DI LAGO, INSALATA RICCIA,
ZENZERO E PEPE ROSA CON PAN BRIOCHE

VITELLO TONNATO, SEDANO, CAPPERI
E SCAGLIE DI PARMIGIANO

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA AL LAVARELLO,
POMODORO E ZAFFERANO

RISO ALLO ZAFFERANO AL SALTO, RAGÙ DI OSSOBUCCO
ALLA MILANESE E GRATTACAPRA.

"PACHE" FELICETTI AL POMODORO PETRILLI,
BASILICO E CAPPERI

SECONDI PIATTI

COSTOLETTA ALLA MILANESE,
INSALATA RICCIA E POMODORI

TRANCIO DI TROTA ALLA MUGNAIA
CON VERDURA DEL GIORNO

FRITTO DI FILETTI DI PESCE PERSICO*

DALLA BRACE

BUN, ANGUS, BACON, CACIOTTA, LATTUGA,
POMODORO, SALSA BBQ E PATATE FRITTE*

GALLETTO, ERBE AROMATICHE, AGRETTI E SALSA VERDE

COSTINE DI MAIALINO, PAPRIKA, BERGAMOTTO E VERZA

VINI

CHAMPAGNE RÉSERVE POL ROGER € 18 | € 110

FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI SATÈN € 13 | € 55

FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI ROSÉ € 13 | € 55

DEMESSE VECCHIE LUGANA FAMIGLIA OLIVINI € 10 | € 40

CHIANTI CLASSICO RISERVA VIGNETI LA SELVANELLA € 12 | € 50

IL MANFREDI ROSA BASILICATA RE MANFREDI € 10 | € 50

BIRRE

PILSNER LA CIARA BIRRIFICIO DULAC € 10

BELGIAN PALE ALE L' AMBRADA BIRRIFICIO DULAC € 10

BLANCHE LA BIANCHINA BIRRIFICIO DULAC € 10

KOLN STYLE LA CASCIABALL BIRRIFICIO DULAC € 10

PUNK IPA BIRRIFICIO BREWD OG € 10

RED IGA LA DESIDERADA BIRRIFICIO DULAC € 30

SOFT DRINK

ACQUA PANNA E S.PELLEGRINO 0,25 € 3

ACQUA PERRIER 0,33 / ACQUA FILETTE 0,50 € 5

LIMONATA BIO / CEDRATA BIO S.PELLEGRINO € 5

TONICA S.PELLEGRINO ROVERE / AGRUMI € 5

SUCCHI DI FRUTTA E NETTARI € 8

TÈ FREDDI GALVANINA BIO € 8

CAFFETTERIA

ESPRESSO / DECA / LATTE MACCHIATO € 3

AMERICANO / CAPPUCCINO / ORZO / GINSENG € 4

SELEZIONE DI TÈ E INFUSI BLACK HERBAL
GREEN / FRESH € 5

OUR HEROES OF SHARING

PROSCIUTTO CRUDO DI MARCO D'OGGIONO
SELEZIONE 30 MESI, MOZZARELLA DI BUFALA CON
GIARDINIERA E FOCACCIA AL GRANO SARACENO

FOCACCIA INTEGRALE, POMODORO PETRILLI,
BUFALA, POMODORI DATTERINO E BASILICO

TORTA SALATA CON VERDURE DI STAGIONE

DAL NOSTRO ORTO

INSALATA DI FAGIOLINI, PATATE, UOVA,
POMODORI E GAMBERI DI FIUME

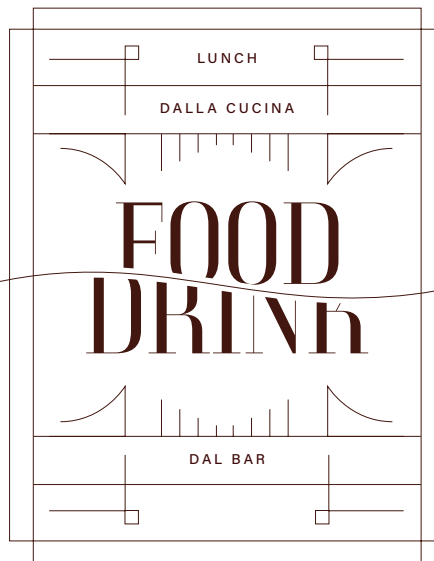
COUS COUS, POMODORI GIALLI, ROSSI, PESTO E BURRATA

MINISTRONE FREDDO, BASILICO E CROSTINI AL TIMO

UN PIATTO A SCELTA € 28

PERCORSO A SCELTA DALLA CARTA, DUE PIATTI: € 40

PERCORSO A SCELTA DALLA CARTA, TRE PIATTI: € 50



CLASSICI

AMERICANO € 16

Bitter Martini, Vermouth riserva Rubino, Soda

BELLINI € 18

Prosecco Docg, Purè di pesche

DAIQUIRI € 15

Ron Santa Teresa, Succo lime, Zucchero liquido

PISCO SOUR € 16

Pisco, Succo di limone, Zucchero liquido, Angostura bitter

TOMMY'S MARGARITA € 17

Tequila Patron, Succo di limone, Sciroppo agave

SINGAPORE SLING € 17

Gin Bombay, Liquore alla ciliegia, Triple sec,
Dom Benedictine, Succo di ananas, Succo di lime, Granatina

UNO SMALL BITE A SCELTA € 6

TRE SMALL BITES € 15

Montanarina pomodoro e parmigiano / Pizza soufflè / Bon bon ai funghi

IL LAGO 65 EURO

Il menù è consigliato per l'intero tavolo

AMUSE BOUCHE

TERRINA DI PESCE DI LAGO, INSALATA RICCIA,
ZENZERO E PEPE ROSA CON PAN BRIOCHE

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA AL LAVARELLO,
POMODORO E ZAFFERANO

FRITTO DI FILETTI DI PESCE PERSICO*

CROSTATA DI RABBARBARO E FRAGOLE

ESTRAZIONE 50 EURO

Il menù è consigliato per l'intero tavolo

AMUSE BOUCHE

BATTUTA DI MANZO, CON SPINACINI,
FORMAGGIO DI CAPRA E SORBETTO ALLE CAROTE

"PACHE" FELICETTI AL POMODORO PETRILLI,
BASILICO E CAPPERI

COMPOSTA DI FRUTTA CON GELATO ALLA CREMA

DESSERTS

CROSTATA DI RABBARBARO E FRAGOLE

COMPOSTA DI FRUTTA CON GELATO ALLA CREMA

IL GELATO DEL GIORNO APPENA MANTECATO

SIGNATURE DA CARRELLO

ITALICO € 25

Italicus, Bitter alle olive, Franciacorta rosè,
Spremuta di pompelmo rosa, Essenza di rosa Damascena

FINGER FOOD Ostriche, Lichees e Cerkoglio

ELIXIR € 20

Ray Whiskey, Bitter Martini, Vermouth rosso infuso al tè Assam

FINGER FOOD Nocciola, Verbena e Sale affumicato

WABI-SABI € 30

Gin Sabatini, Bitter alle olive, Dry Vermouth,
Vermouth bianco, Polvere d'oro edibile

FINGER FOOD Crunch di tapioca, Gamberi rossi, Anguria e Yuzu

TWIST ON CLASSIC

FLAMINGO € 18

Gin Bombay, Liquore alla ciliegia, Bitter,
Purè di lamponi, Sciroppo al pepe rosa, Succo di limone

PUERTO ESCONDIDO € 17

Mezcal joven, Jerry Thomas Bitter, Sciroppo di hibiscus,
Citrus ginger bug, Succo di lime

UKIYO € 19

Vodka infusa di lemongrass, Liquore allo zafferano,
Succo di limone, Zucchero liquido, Spuma di camomilla e Yuzu

EXPLORER € 18

Gin Bombay, Vermouth bianco, Bitter Martini,
Rakomelo, Amaro Amara

EX-PRESSO € 18

Vodka, Liquore al caffè, Bitter al cioccolato,
Sciroppo brownies, Caffè

IPANEMA € 19

Cachaça, Maraschino, Sciroppo di hibiscus, Succo di lime

*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine.

Vi preghiamo di indicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.

L'elenco completo degli allergeni è consultabile su richiesta.

Ai sensi del Reg. UE 853/2004 i prodotti della pesca somministrati crudi sono stati trattati per 24 ore ad una temperatura inferiore ai -20 C al fine della bonifica preventiva.

ANTIPASTI

BATTUTA DI MANZO, CON SPINACINI,
FORMAGGIO DI CAPRA E SORBETTO ALLE CAROTE

TERRINA DI PESCE DI LAGO, INSALATA RICCIA,
ZENZERO E PEPE ROSA CON PAN BRIOCHE

PRIMI PIATTI

GNOCCHI DI MOZZARELLA, GAMBERI,
CALAMARI E GAZPACHO

"PACHE" FELICETTI AL POMODORO PETRILLI,
BASILICO E CAPPERI

SECONDI PIATTI

COSTOLETTA ALLA MILANESE,
INSALATA RICCIA E POMODORI

FRITTO DI FILETTI DI PESCE PERSICO*

DALLA BRACE

BUN, ANGUS, BACON, CACIOTTA, LATTUGA,
POMODORO, SALSA BBQ E PATATE FRITTE*

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, RADICCHIO
E SCAGLIE DI PARMIGIANO

VINI

CHAMPAGNE RÉSERVE POL ROGER € 18 | € 110

FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI SATÈN € 13 | € 55

FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI ROSÉ € 13 | € 55

DEMESSE VECCHIE LUGANA FAMIGLIA OLIVINI € 10 | € 40

CHIANTI CLASSICO RISERVA VIGNETI LA SELVANELLA € 12 | € 50

IL MANFREDI ROSA BASILICATA RE MANFREDI € 10 | € 50

BIRRE

PILSNER LA CIARA BIRRIFICIO DULAC € 10

BELGIAN PALE ALE L' AMBRADA BIRRIFICIO DULAC € 10

BLANCHE LA BIANCHINA BIRRIFICIO DULAC € 10

KOLN STYLE LA CASCIABALL BIRRIFICIO DULAC € 10

PUNK IPA BIRRIFICIO BREWDOG € 10

RED IGA LA DESIDERADA BIRRIFICIO DULAC € 30

SOFT DRINK

ACQUA PANNA E S.PELLEGRINO 0,25 € 3

ACQUA PERRIER 0,33 / ACQUA FILETTE 0,50 € 5

LIMONATA BIO / CEDRATA BIO S.PELLEGRINO € 5

TONICA S.PELLEGRINO ROVERE / AGRUMI € 5

SUCCHI DI FRUTTA E NETTARI € 8

TÈ FREDDI GALVANINA BIO € 8

CAFFETTERIA

ESPRESSO / DECA / LATTE MACCHIATO € 3

AMERICANO / CAPPUCCINO / ORZO / GINSENG € 4

SELEZIONE DI TÈ E INFUSI BLACK HERBAL
GREEN / FRESH € 5

OUR HEROES OF SHARING

PROSCIUTTO CRUDO DI MARCO D'OGGIONO
SELEZIONE 30 MESI, MOZZARELLA DI BUFALA CON
GIARDINIERA E FOCACCIA AL GRANO SARACENO

CLUB SANDWICH, ARROSTO DI TACCHINO, LATTUGA,
BURRO, POMODORO, PANCETTA, FRITTATA,
SENAPE, MAIONESE E CHIPS DI PATATE

DAL NOSTRO ORTO

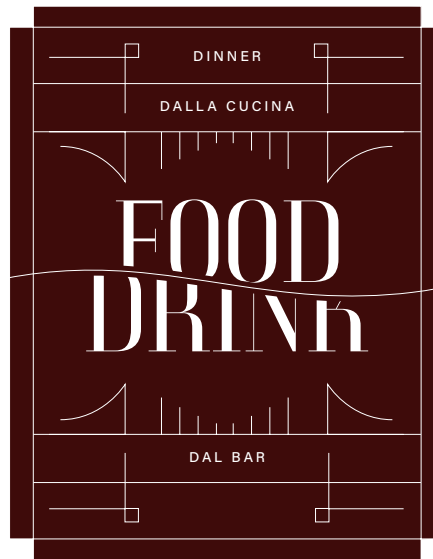
INSALATA DI FAGIOLINI, PATATE, UOVA,
POMODORI E GAMBERI DI FIUME

COUS COUS, POMODORI GIALLI, ROSSI, PESTO E BURRATA

UN PIATTO A SCELTA € 28

PERCORSO A SCELTA DALLA CARTA, DUE PIATTI: € 40

PERCORSO A SCELTA DALLA CARTA, TRE PIATTI: € 50



CLASSICI

AMERICANO € 16

Bitter Martini, Vermouth riserva Rubino, Soda

BELLINI € 18

Prosecco Docg, Purè di pesche

DAIQUIRI € 15

Ron Santa Teresa, Succo lime, Zucchero liquido

PISCO SOUR € 16

Pisco, Succo di limone, Zucchero liquido, Angostura bitter

TOMMY'S MARGARITA € 17

Tequila Patron, Succo di limone, Sciroppo agave

SINGAPORE SLING € 17

Gin Bombay, Liquore alla ciliegia, Triple sec,
Dom Benedictine, Succo di ananas, Succo di lime, Granatina

UNO SMALL BITE A SCELTA € 6

TRE SMALL BITES € 15

Montanarina pomodoro e parmigiano / Pizza soufflè / Bon bon ai funghi

DALLA FATTORIA

SELEZIONE DI SALUMI DI MARCO D'OGGIONO

SELEZIONE DEI FORMAGGI DI CAPRA
E VACCINO DELLE NOSTRE VALLI

IL LAGO 65 EURO

Il menù è consigliato per l'intero tavolo

AMUSE BOUCHE

TERRINA DI PESCE DI LAGO, INSALATA RICCIA,
ZENZERO E PEPE ROSA CON PAN BRIOCHE

TAGLIOLINO DI PASTA FRESCA AL LAVARELLO,
POMODORO E ZAFFERANO

FRITTO DI FILETTI DI PESCE PERSICO*

CROSTATA DI RABBARBARO E FRAGOLE

ESTRAZIONE 50 EURO

Il menù è consigliato per l'intero tavolo

AMUSE BOUCHE

BATTUTA DI MANZO, CON SPINACINI,
FORMAGGIO DI CAPRA E SORBETTO ALLE CAROTE

"PACHE" FELICETTI AL POMODORO PETRILLI,
BASILICO E CAPPERI

COMPOSTA DI FRUTTA CON GELATO ALLA CREMA

DESSERTS

CROSTATA DI RABBARBARO E FRAGOLE

TORTA SACHER AI LAMPONI

SIGNATURE DA CARRELLO

ITALICO € 25

Italicus, Bitter alle olive, Franciacorta rosè,
Spremuta di pompelmo rosa, Essenza di rosa Damascena
FINGER FOOD Ostriche, Lichees e Cefaloglio

ELIXIR € 20

Ray Whiskey, Bitter Martini, Vermouth rosso infuso al tè Assam
FINGER FOOD Nocciola, Verbena e Sale affumicato

WABI-SABI € 30

Gin Sabatini, Bitter alle olive, Dry Vermouth,
Vermouth bianco, Polvere d'oro edibile
FINGER FOOD Crunch di tapioca, Gamberi rossi, Anguria e Yuzu

TWIST ON CLASSIC

FLAMINGO € 18

Gin Bombay, Liquore alla ciliegia, Bitter,
Purè di lamponi, Sciroppo al pepe rosa, Succo di limone

PUERTO ESCONDIDO € 17

Mezcal joven, Jerry Thomas Bitter, Sciroppo di hibiscus,
Citrus ginger bug, Succo di lime

UKIYO € 19

Vodka infusa di lemongrass, Liquore allo zafferano,
Succo di limone, Zucchero liquido, Spuma di camomilla e Yuzu

EXPLORER € 18

Gin Bombay, Vermouth bianco, Bitter Martini,
Rakomelo, Amaro Amara

EX-PRESSO € 18

Vodka, Liquore al caffè, Bitter al cioccolato,
Sciroppo brownies, Caffè

IPANEMA € 19

Cachaça, Maraschino, Sciroppo di hibiscus, Succo di lime

*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine.

Vi preghiamo di indicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.

L'elenco completo degli allergeni è consultabile su richiesta.

Ai sensi del Reg. UE 853/2004 i prodotti della pesca somministrati crudi sono stati trattati per
24 ore ad una temperatura inferiore ai -20 C al fine della bonifica preventiva.