



Il gusto autentico della cucina italiana
secondo il nostro chef Emanuele Petrosino.

Antipasti

23€

Uovo morbido, nocciola del Piemonte, taleggio e tartufo nero [1, 3, 7, 8]

Totano in guazzetto mediterraneo e patate spumose [1, 4, 7, 14]

Culatello di Zibello, giardiniera e gnocco fritto [1, 3, 5, 7, 8]

Salmone marinato ai frutti di bosco su crostone alla ricotta di bufala [1, 4, 7, 8]

Primi Piatti

25€

Tortellini al mignolo in crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi [1, 3, 7]

Mezze maniche alla carbonara e tartufo nero [1, 3, 7]

Maltagliati di pasta fresca con fagioli, cozze e pecorino [1, 3, 4, 7, 9, 14]

Spaghettoni Gerardo Di Nola ai pomodori Terramagna del Vesuvio [1]

Secondi Piatti

28€

Tagliata di manzetta dei laghi con sauté di verdure e fondo di cottura al rosmarino e vino bianco [5, 7, 9]

Guancia di manzo su crema di polenta e spinaci al salto [7]

Pescato del giorno all'acqua pazza [1, 2, 4, 7, 9, 14]

Baccalà, ceci e scarola [4, 9, 14]

Dessert

15€

Millefoglie alle more con sorbetto ai frutti rossi [1, 3, 5, 7, 8]

Tiramisù al caffè latte [1, 3, 7]

Composizione di frutta fresca di stagione in osmosi di erbe del nostro orto con gelato alla vaniglia [3, 7]

La stagione del tartufo | PERCORSO COMPLETO

70€

Uovo morbido, nocciola del Piemonte, taleggio e tartufo nero [4]

Mezze maniche alla carbonara e tartufo nero [1, 3, 7]

Guancia di manzo su crema di polenta, spinaci al salto e tartufo nero [7]

Tiramisù al caffè latte [1, 3, 7]

Insalate

20€

Caprese
BUFALA COSTANZO, POMODORI DEL NOSTRO ORTO MARINATI, PESTO DI BASILICO E CRACKERS SOFFIATI [1, 7, 8]

Caesar Salad
POLLO ARROSTITO DOLCEMENTE AI CARBONI, LATTUGA, PARMIGIANO 24 MESI, POMODORINI, BACON CROCCANTE, CROSTINI DI PANE, SALSA CAESAR [1, 3, 4, 7, 9, 10]

Nizzarda
TONNO DI CETARA IN OLIO COTTURA, FAGIOLINI, PATATE, POMODORINI, UOVA SODE, OLIVE TAGGIASCHE, RADICCHIO E LATTUGA [1, 3, 4, 7]

Piatti Unici

25€

Club sandwich internazionale e patate chips [1, 3, 5, 7, 10]

Bun con hamburger di Angus italiano, pomodori, lattuga, provola affumicata e bacon [1, 3, 7, 10]

"Pizza" Margherita [1, 7]

MENU ESTRAZIONE*

2 PORTATE A SCELTA: 40€ | 3 PORTATE A SCELTA: 55€

*I piatti scelti e il loro prezzo sono per persona. Dal Menu Estrazione sono esclusi i piatti unici.

I prodotti freschi potrebbero subire processi di abbattimento, atti a garantirne la perfetta conservazione.

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

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.

Elenco degli allergeni

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Le emozioni da bere goccia a goccia
davanti allo spettacolo del nostro lago.

Acqua

San Pellegrino 0,25L €3 | 0,75L €6

Panna 0,25L €3 | 0,75L €6

Perrier 0,33L €5

Dalla cantina al calice

La proposta del nostro sommelier €12 | €40

Franciacorta | Berlucchi '61 Brut €16 | €55

Franciacorta | Bellavista Rosè 2015 €24 | €82

Lugana | Montonale Primessenza €16 | €55

Trento | Ferrari Perlè €18 | €60

Collio | Ribolla Gialla Conti Formentini €12 | €40

Chianti Classico | Vigneti La Selvanella €15 | €50

Birre al lago

del Birrificio DuLac

Pilsner | La Ciara €10

Belgian Pale Ale | L'Ambrada €12

Blanche | La Bianchina €10

Köln Style | La Casciabbal €12

Red IGA 0,75L | La Desiderada €30

Session IPA | Tel Chi €12

Oatmeal Stout | La scura €12

Soft drinks

Cola 1959 | Cortese €7

Gazzosa | Cortese €7

Spuma Bionda | Cortese €7

Chinotto | Cortese €7

Cedrata | Cortese €7

Limonata | Cortese €7

Nettari alla frutta | Alain Milliat €10

Caffetteria

Espresso / Deca / Latte Macchiato €3

Americano / Cappuccino / Orzo / Ginseng €4

Selezione di tè e infusi €5

Cocktails

€18

French 75

GIN | SUCCO DI LIMONE | ZUCCHERO LIQUIDO | CHAMPAGNE

L'italiano vero

VERMOUTH | TONICA | ANGOSTURA

Manhattan

BOURBON | VERMOUTH | ORANGE BITTER

Rumble

RUM BLANCO | SUCCO DI LIME | ZUCCHERO LIQUIDO | MORE

Un americano a Bormio

BRAULIO RISERVA | BITTER | SODA

Port Stinger

PORTO | CRÈME DE MENTHE BLANCHE

Screwdriver

VODKA | SPREMUTA D'ARANCIA

Champs-Élysées

COGNAC | CHARTREUSE VERTE | SUCCO DI LIMONE | ZUCCHERO LIQUIDO | ANGOSTURA

Red Grasshopper

MEZCAL | SUCCO DI LIME | MIELE | PAPRIKA

Un conte in Bianca

ITALICUS | VERMOUTH DRY | GIN

Italian Mule

GRAPPA | SUCCO DI LIME | GINGER BEER

Tramonto sul lago

SPICY MANGO | SUCCO DI LIMONE | SUCCO D'ARANCIA | GINGER BEER

Italians Gin it Better

I gin tonic 100% made in Italy

Aqva Lvce | S. Pietro di Feletto €20

Bordiga Rosa | Cuneo €16

Rivo | Lago di Como €20

Tom Time | Montevicchia €20

Giass | Milano €20

Blackmouth | Monte Resegone €18

Sabatini | Cortona €16

Vermouth di Torino

Bordiga | Excelsior €12
Berto | Superiore €9
Calissano | Superiore €10
Cocchi | Storico €8
Peliti's | XXII Fomula €15
Del Professore | Classico €12
Carpano | Antica Formula €14

Whiskey around the world

Tullamore D.E.W. Single Malt | Irish €21
The Six Isles Blended Malt | Scotch €18
Royal Brackla 12 YO Highland Single Malt | Scotch €15
Hibiki Suntory Blended | Japanese €18
The Nikka 12 YO Premium Blended | Japanese €25
Moonshine Apple Pie Lightning | Kentucky €13
Knob Creek Kentucky Straight | Kentucky €18

Rhum, Ron, Rum

Reunion 7 YO Limited Edition | Rhum Agricole €15
Flor de Caña 18 YO Centenario | Ron de Nicaragua €22
Gran Reserva Limited Edition | Guatemala Rum €15
Dos Maderas Triple Aged 5+5 | Caribbean Rum €22
Santa Teresa 1796 | Venezuela Solera Rum €15
Demerara Solera N°14 | British Guyana Rum €15
Pot Still 5 YO | Jamaica Rum €15

Amari d'amare

Amaro Antica Rlcetta | Toscana €8
Formidabile | Lazio €12
Venti | Lombardia €15
Dilei | Piemonte €8
Genepi delle Alpi | Piemonte €10
Amara | Sicilia €10
Braulio Riserva | Lombardia €10

Porto | Sherry

Porto | Fonseca 10 YO €12
Porto | Fonseca 20 YO €14
Porto | Niepoort Crusted 3 YO €9
Madeira | Henriques & Henriques 10 YO €10
Sherry Fino | Lustau Puerto Fino €8
Sherry Pedro Ximénez | Lustau San Emilio €8
Sherry Almacenista | Lustau Amontillado del Puerto €12

Planet vodka

Abissal | Cadiz €16
Ora | Charente €10
Beluga | Marinsk €12
Mamont | Sokolovo €12
Nikka Vodka Coffey | Sendai €14
Reyka | Borgarnes €11
Masca | Piemonte €12

Cognac | Armagnac

Cognac Jean-Luc Pasquet L'Organic '04 | Eraville €11
Cognac Jean-Luc Pasquet L'Organic '07 | Eraville €14
Cognac Jean-Luc Pasquet L'Organic '10 | Eraville €19
Cognac François Voyer XO Premier Cru | Ambleville €31
Cognac François Voyer Napoleon | Ambleville €22
Bas Armagnac Samalens XO | Laujuzan €23
Armagnac VSOP Rounagle | Larroque Sur l'Osse €13

Latinos

Tequila Patron Silver | Atotonilco €13
Tequila Patron Reposado | Atotonilco €15
Tequila Patron Anejo | Atotonilco €19
Mezcal Montelobos | Oaxaca €15
Mezcal Los Danzantes | Oaxaca €18
Cachaça Yaguara Branca | Paraná €10
Pisco Tabernerero Acholado | Miraflores €10

Li-cuori del mondo

Domaine de Canton | Francia €11
Chartreuse Verte | Francia €12
Chambord | Francia €14
Rakomelo | Grecia €9
Tia Maria | Jamaica €10
Yuzu | Giappone €16
Hierbas Ibicencas | Spagna €10

Grappa | Acquavite

Grappa Sarpa di Poli | Schiavon €7
Grappa Sarpa Oro di Poli | Schiavon €9
Grappa Due Barili di Poli | Schiavon €15
Grappa Nosiola Pojer e Sandri | Faedo €12
Grappa Pinot Nero Pojer e Sandri | Faedo €14
Acquavite Pere Capovilla | Bassano del Grappa €22
Acquavite Albicocche Capovilla | Bassano del Grappa €25