



ANTIPASTI  
STARTER

POLPETTINE DI PESCE PERSICO CON SONCINO E POMODORINI  
TRADITIONAL PEARCH LAKE FISH BALLS WITH VALERIAN LEAF SALAD AND CHERRY TOMATOES

€ 16,00

MOZZARELLA DI BUFALA EMULSIONATA CON OLIO EVO "AZ. AGRICOLA SEREDOL", CARCIOFO,  
FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO E VELE DI PANE DI GRANO DURO  
BUFFALO MOZZARELLA EMULSIFIED WITH EXTRAVIRGIN OLIVE OIL "AZ. AGRICOLA SEREDOL", ARTICHOKE,  
CANTABRIAN SEA ANCHOVY FILLETS AND THIN CROUTONS OF DURUM WHEAT BREAD

€ 15,00

CODE DI GAMBERI\* AVVOLTI IN PASTA KAIFI SU CREMA TIEPIDA DI PATATE AL FINOCCHIETTO  
PRAWNS\* TAILS WRAPPED IN KATAIFI DOUGH ON WARM FENNEL POTATO CREAM SAUCE

€ 18,00

TARTARA DI MANZO AL BAGNETTO VERDE, CREMA SPUMOSA AL GRANA PADANO DOP,  
CAPPERI FRITTI E SENAPE AL MIELE  
BEEF TARTAR WITH PARSLEY, ANCHOVIES, SHALLOT DRESSING, GRANA PADANO CHEESE MOUSSE,  
FRIED CAPERS AND HONEY MUSTARD

€ 18,00

CULATELLO DI PARMA CON TEGOLINO ALLE DUE RICOTTE MANTECATE  
CULATELLO PARMA HAM, PHYLLO DOUGH WITH SHEEP AND COW RICOTTA CHEESE

€ 17,00

GAZPACHO DI VERDURE ORTOLANE, GOCCE DI BASILICO E CROSTINI DI PANE  
ALL'OLIO EVO "AZ. AGRICOLA SEREDOL"  
VEGETABLE GAZPACHO COLD SOUP WITH BASIL DROPS AND BREAD CROUTONS  
SEASONED WITH EXTRAVIRGIN OLIVE OIL "AZ. AGRICOLA SEREDOL"

€ 12,00



PRIMI PIATTI  
MAINS - PASTA

GNOCCHETTI DI PANE E GRANO SARACENO AL BURRO E CREMA DI STRACHITUNT DELLE OROBIE  
E CHIPS DI CULATELLO

BREAD AND BUCKWHEAT DUMPLING SAUTED WITH BUTTER ON LOCAL STRACHITUNT CHEESE CREAM AND  
CULATELLO HAM CRISPY CHIPS

€ 14,00

TAGLIOLINI CON PESCE DI LAGO  
TAGLIOLINI PASTA WITH LAKE FISH SAUCE

€ 16,00

PAPPARDELLE AL RAGÙ D'ANATRA ALLE ERBE AROMATICHE  
PAPPARDELLE ( PASTA ) WITH DUCK MEAT SAUCE

€ 14,00

FUSILLONI SALTATI AGLI ASPARAGI, PASSATA DI POMODORI E SCORZA DEI NOSTRI  
LIMONI

FUSILLONI PASTA WITH ASPARAGUS, FRESH TOMATOES SAUCE, FLOWERED WITH OWER LEMONS

€ 14,00

PANCIOTTI\* ALLE CAPPESANTE E GAMBERI IN FUMETTO DI PESCE EMULSIONATO AL BASILICO  
SCALOPPS & SHRIMPS RAVIOLI WITH FISH & SHRIMP ARTIC SAUCE AND BASIL SAUCE

€ 16,00

TORTELLI\* CON BURRATA, SALSA DI POMODODO FRESCO E MELANZANE,  
SCAGLIE DI GRANA E CHIPS DI MELANZANE  
TORTELLI\* STUFFED WITH BURRATA CHEESE WITH FRESH TOMATOES AND EGGPLANT SAUCE,  
GRANA PADANO FLAKES, EGGPLANT CHIPS

€ 15,00

SECONDI PIATTI  
MAINS – FISH AND MEAT

INVOLTINO DI COREGONE GRATINATO AL FORNO CON POLENTA E VERDURE SPADELLATE  
HOVEN BACKED WHITE FISH ROLL WITH POLENTA AND STIR-FRIED VEGETABLES

€ 22,00

FRITTO DI CALAMARI CON VERDURE  
FRIED CALAMARI AND VEGETABLE

€ 22,00

FILETTO DI BRANZINO PESCATO IN CROSTA DI PATATE  
SEA BASS FILLET IN POTATO CRUST

€ 22,00

4 SPIEDINI DI GAMBERI E SEPIA GRATINATI AL FORNO  
4 SHRIMPS AND SQUID SKEWERS BAKED WITH BREAD

€ 22,00

TENTACOLO DI POLPO SPADELLATO, CREMA DI PATATE,  
POMODORINI CONFIT, CREMA DI BURRATA, GEL DI COTTURA, PORRO ESSICATO  
OCTOPUS TENTACLE WITH MASHED POTATOES, WHIPPED BURRATA, CONFIT CHERRY TOMATOES AND DRIED LEEK

€ 26,00

FILETTO DI MANZO ARGENTINO CON CIPOLLINE IN AGRODOLCE E ACETO BALSAMICO  
PEPPER TENDERLOIN WITH RED ONION AND BALSAMIC VINEGAR

€ 28,00

COSTOLETTE D'AGNELLO SCALZATE DELLA NUOVA ZELANDA AL BURRO E SALVIA CON POLENTINE CROCCANTI E  
VERDURE

NEW ZEALAND SAUTEED FRANCH RACK LAMB WITH CRUNCHY POLENTA AND VEGETABLES

€ 25,00

TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINA CON PORCINI SALTATI  
SLICED ARGENTIANIAN RUMP ANGUS BEEF WITH SAUTEED PORCINI MUSHROOMS

€ 24,00

MANZO ALL'OLIO CON POLENTA  
STEWED OIL BEEF WITH POLENTA

€ 20,00



FORMAGGI  
CHEESE

ASSORTIMENTO DI FORMAGGI CON MARMELLATE  
CHEESE AND JAM BOARD  
€ 15,00

LE INSALATONE  
SALADS

INSALATA PRIMAVERA  
Insalata verde, carote julienne, pomodori, trevisano, tonno e gamberetti  
SPRING SALAD  
Green leaf salad, julienne carrots, tomatoes, trevisan, tuna and shrimps  
€ 12,00

INSALATA DI POLLO  
Insalata verde, pomodori, petto di pollo  
CHICKEN SALAD  
Green leaf salad, tomatoes, chicken breast  
€ 12,00

VERDURE DA CONTORNO  
GEMUSE - SIDES

PATATE FRITTE  
FRENCH FRIES

€ 5,00

INSALATA FRESCA  
GREEN LEAF SALADS

€ 5,00

VERDURE COTTE  
STEAMED VEGETABLES

€ 6,00

VERDURE ALLA GRIGLIA  
GRILLED VEGETABLES

€ 6,00



COPERTO - GEDECK – SERVICE CHARGE  
€ 3.00

ACQUA MINERALE BRACCA - MINERALWASSER BRACC 0,75 LT - MINERAL WATER BRACCA 0,75 LT  
€ 3,00

BIBITA - BRAUSELIMONADEN - BOTTLED SODAS  
€ 3,00

### **CAFFETTERIA KAFFEEKANNE - COFFEE**

CAFFÈ ESPRESSO - ESPRESSO COFFEE - ESPRESSO  
€ 1,50

CAFFÈ AL GINSENG PICCOLO - SMALL GINSENG COFFEE  
€ 1,50

CAFFÈ AL GINSENG GRANDE - LARGE GINSENG COFFEE  
€ 2,00

CAFFÈ ORZO PICCOLO - SMALL BARLEY COFFEE  
€ 1,50

CAFFÈ ORZO GRANDE - LARGE BARLEY COFFEE  
€ 2,00

CAFFE' CORRETTO - KAFFEE MIT SCHUSS - COFFEE WITH BRANDY  
€ 2.00

CAPPUCCINO  
€ 2,00

GRAPPA/AMARO- SCHNAPS – SCHNAPPS  
€ 5,00

GRAPPA MONOVITIGNO-MONO REBE SCHNAPS –MONO VARIETAL SCHNAPPS  
€ 5,00/8,00