

PROPOSTA APERITIVO

DEGUSTAZIONE TAPAS

GNOCCO FRITTO con prosciutto crudo di Parma
MINI TACOS hummus di ceci neri, crauti e spuma di gazpacho
WAFER CON MOUSSE DI CONIGLIO mosto cotto e ribes
CHIPS DI TAPIOCA con tartare di tonno, ponzu e asparagi di mare
CIALDA CON SALMONE MARINATO crème fraîche e caviale
LOLLIPOP di parmigiano
UOVO ALLA CARBONARA con asparagi e pecorino di fossa
FOGLIE DI SALVIA melanzane e zucchine in tempura
GAMBERO IMPERIALE e alici croccanti
20 A PERSONA (Minimo 2 persone)

COCKTAIL

APEROL SPRITZ	8
SAINT GERMAIN SPRITZ	10
GIN TONIC Premium	12
NEGRONI	8
PALOMA	10
MOJITO	10
MARGARITA	10

SPUMANTI

VALDOBBIADENE Prosecco Superiore Docg Jeio	8
CA’ DEL BOSCO Franciacorta Cuvée Prestige	10
FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS BRUT Trento Doc	9

ANALCOLICI

CRODINO	6
SAN BITTER	6
MOCKTAIL AGLI AGRUMI	8

PER INIZIARE

LA TROTA E L’ORTO carpaccio di trota leggermente marinata, verdure disidratate, spuma agrodolce di barbabietola, yogurt	20
TORTINO DI FROLLA SALATA carciofo alla romana, crema di topinambur e robiola, spinacini	18
CALDO E FREDDO DI BACCALÀ Mantecato con patate, ‘Nduja croccante. Ceviche e bavarese di piselli	20
POLPO ABBRUSTOLITO teriyaki, patata americana agli agrumi, cialda soffiata	20
NON E’ UN PANINO patata croccante, verdure cotte, emulsione all’aneto	18
QUATTRO MANI maialino cotto lentamente, sorbetto al peperone profumato alla paprika affumicata by “Gelateria C’era una Volta”	28
SALMERINO H₂POMO trancio alla piastra, acqua di pomodoro, crudité di finocchi e arance	29
TRANCIO DI TONNO IN CROSTA DI PANE crema di mandorle, gel di tamarindo, radicchio tardivo	30
COSCIA D’ANATRA DISOSSATA CUCINATA CROCCANTE emulsione di senape al miele, indivia belga brasata	29
FILETTO DI BLACK ANGUS ALLA BRACE “patata al cartoccio”, salsa BBQ home made	30
CARRÈ D’AGNELLO AL GIUSTO PUNTO ROSA baby lattuga, olive taggiasche, pane verde	30

PASTE E RISI

CHE PIZZA DI RISOTTO carnaroli mantecato ai tre pomodori, stracciatella, acciughe, salsa pane	19
RAVIOLI RIPIENI DI PESTO gamberi e funghi cardoncelli	20
CACIO E PEPE-RONI tagliolini di pasta fresca, crema di pecorino, polvere di peperoni cruschi, edamame	19
HARU fregula mantecata con crema di funghi e asparagi, miso e alga nori	19
SCIALATIELLI CON POLPA DI GRANCHIO castagne, cipollotti, pesto di erbette	21
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI pomodorini confit, prezzemolo	20

DESSERT

MORBIDO AL CARMELLO alchechengi, riduzione di Lariosauro	13
FRAGOLE FRESCHE gelato all’aceto balsamico invecchiato e cialda d’orzo	13
ROSE la nostra idea di sorbetti mango e frutti rossi	12
CIAMBELLINE VEGANE DI BANANA BREAD gelato alla vaniglia, bon-bon con crema di arachidi salate	13
CUPOLA CREMOSA AI TRE CIOCCOLATI oro, sorbetto al mango	13
TIRAMISU’ 2.0 mousse al mascarpone in crosta fondente, gel di caffè, cremoso al Baileys, savoiardo	12

CAFFÈ E FRIANDISES

3

COPERTO

cracker con polenta e curry,
focaccia, pane a lievitazione
naturale con olio del Lario

4

Per informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

Per le norme di legge stabilite dall'HACCP e per la maggior tutela dei clienti, il prodotto venduto crudo e acquistato giornalmente dal mercato del pesce fresco, viene lavorato e sottoposto ad un abbattimento rapido per garantire la massima e totale sicurezza.

APERITIF PROPOSAL

TAPAS TASTING

- GNOCCO FRITTO

with Parma ham

SMALL TACOS

black chickpeas hummus, sauerkraut and gazpacho foam

WAFER WITH RABBIT MOUSSE

cooked grape must and redcurrant

TAPIOCA CHIPS

with tuna tartare, ponzu and salicornia

CRISPY WAFFLE WITH MARINATED SALMON

crème fraîche and caviar

PARMESAN LOLLIPOP

EGGSHELL WITH CARBONARA CREAM

asparagus and pecorino cheese

TEMPURA

with sage leaf, eggplant and zucchini

IMPERIAL PRAWNS

with crispy anchovies

20 PER PERSON
(Smallest 2 people)

COCKTAIL

- APEROL SPRITZ

8
- SAINT GERMAIN SPRITZ

10
- GIN TONIC

Premium

12
- NEGRONI

8
- PALOMA

10
- MOJITO

10
- MARGARITA

10

SPARKLING WINE

- VALDOBBIADENE

Prosecco Superiore Docg Jeio

8
- CA’ DEL BOSCO

Franciacorta Cuvée Prestige

10
- FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS

Trento Doc

9

SOFT DRINK

- CRODINO

6
- SAN BITTER

6
- CITRUS MOCKTAIL

8

TO BEGIN WITH

THE TROUT AND THE GARDEN
lightly marinated trout carpaccio, dehydrated vegetables, sweet and sour beetroot foam, yogurt
20

SALTED SHORTCRUST PASTRY TARTLET
roman-style artichoke, robiola fresh cheese and sunchoke cream, baby spinaches
18

HOT AND COLD CODFISH
Creamed with potatoes, crispy ‘Nduja.
Ceviche, peas bavarian
20

ROASTED OCTOPUS
teriyaki, citrusy sweet potato, p chip
20

IT’S NOT A SANDWICH
crispy potato, cooked vegetables, dill emulsion
18

MEAT AND FISH

FOUR-HANDED
slowly cooked piglet, bell pepper sorbet with smoked paprika scent by “Gelateria C’era una Volta”
28

TOM-H₂O ARCTIC CHAR
arctic char steak, tomato water, fennel and orange crudité
29

TUNA STEAK IN BREAD CRUST
almonds cream, tamarind gel, late radicchio
30

CRISPY BONELESS DUCK LEG
honey mustard emulsion, braised belgian endive
29

GRILLED BLACK ANGUS FILLET
“jacket potato”, home-made BBQ sauce
30

RACK OF LAMB AT THE RIGHT PINK POINT
baby lettuce, Taggiasca olives, green bread
30

DESSERT

SOFT CARAMEL
physalis, “Lariosauro” local herbal liqueur reduction
13

FRESH STRAWBERRIES
aged balsamic vinegar ice cream, barley thin wafer
13

ROSES
our idea of mango and red fruits sorbet
12

VEGAN BANANA BREAD DONUTS
vanilla ice cream, bon-bon with salted peanuts cream filling
13

TRIPLE CHOCOLATE CREAMY DOME
gold, mango sorbet
13

TIRAMISÙ 2.0
mascarpone mousse in dark crust, coffee gel, Baileys cream, ladyfinger
12

COFFEE AND FRIANDISES

3

COVER CHARGE

crackers with polenta and curry, focaccia, naturally leavened bread with Lario EVO oil

4

For information on substances and allergens you can consult the specific documentation that will be provided, upon request, by the service staff.

Due to the HACCP law and to safeguard our guests our raw fish is frozen in short time to guarantee the maximum and total safety.