

Menu Degustazione “Il Lago...”

Tasting Menu “Il Lago...”

Panzanella, mozzarella di bufala, alici e limoni canditi 1,4,7,9

Panzanella bread salad, buffalo mozzarella, anchovies end candied lemon

Spaghettone all’ Amatriciana, gamberi rossi al limone e cipolla marinata 1, 2, 7, 8

Spaghettone Amatriciana with red prawns and marinated onion

Rana pescatrice, salsa di Caciucco, pappa al pomodoro, aglio dolce e carciofo alla Giudia 1,4,7,9,12

Monkfish with seafood sauce, tomatoes pappa, sweet garlic and fried artichokes

Torta di carote, Namelaca al cioccolato bianco e limone, gelato all’ olio extravergine e infuso di erbe

Carrot cake, white chocolate and lemon Namelaca, extravergin olive oil ice cream and herb infusion

Menu Degustazione “Castadiva”

Tasting Menu “Castadiva”

Tortino di formaggio di capra, pesto e bouquet di insalatine croccanti e frutta 1,7

Goat cheese flan, pesto fresh leaf and fruit salad

Terrina di carciofi, fichi arrostiti, petto d’ anatra affumicato, il suo fegato

e gelato all’ aceto balsamico 1,3,7,12

Artichoke terrine, grilled figs, smoked duck brest, foie gras and balsamic vinegar ice cream

Riso Carnaroli mantecato al bosco e sottobosco 17, 12

Risotto with mushrooms and blueberries

Passatelli con vongole, astice, sedano e topinambur 1,2,3,7,9,14

Passatelli pasta in a clams, lobster, celery and Jerusalem artichoke consommè

Lombo di capriolo, parmigiana e pizza di scarola 1,3,7,9,12

Roe loin, eggplant parmigiana and escarol salad pizza

Lingotto al cioccolato doppia fermentazione, profumo di arancio, amarene e rum

Double fermented dark chocolate brick, orange, sour cherries and rhum

Il menu degustazione si intende lo stesso per tutto il tavolo.

The tasting menu is meant for the whole table

Antipasti

Starter

Tortino di formaggio di capra, pesto e bouquet di insalatine croccanti e frutta 1,7

Goat cheese flan, pesto fresh leaf and fruit salad

Panzanella, mozzarella di bufala, alici e limoni canditi 1,4,7,9

Panzanella bread salad, buffalo mozzarella, anchovies end candied lemon

Cannolo di pomodori, scampi, puntarelle,arancio e finocchietto 1,2,3,8

Tomatoes cannolo, scampi tartare, chicory sprouts and wild fennel

Crema bruciata di pecorino, composta di sedano, cotto non cotto di manzo,

porcini e tartufo bianco 3,7,9,12

Pecorino cheese creme brulee, celery compote, low temperature beef loin, mushrooms and white truffle

Terrina di carciofi, fichi arrostiti, petto d’ anatra affumicato, il suo fegato

e gelato all’ aceto balsamico 1,3,7,12

Artichoke terrine, grilled figs, smoked duck brest, foies gras and balsamic vinegar ice cream

Le zuppe

Soups

Minestrone di primavera 9

Spring vegetable soup

Crema di broccolo romanesco, sgombro e nduja 4

Romain broccoli cream, mackerel and spicy sausage

Primi piatti

First course

Riso Carnaroli mantecato al bosco e sottobosco 17, 12

Risotto with mushrooms and blueberries

Spaghettoni all' Amatriciana, gamberi rossi al limone e cipolla marinata 1, 2, 7, 8

Spaghettoni Amatriciana with red prawns and marinated onion

Tortelli cacio, pepe e ricci di mare 1, 4, 7

Home made tortelli with cheese, black pepper and sea urchins

Lasagnetta di pasta al crescione, porcini e quaglia scottata 1, 3, 7, 9, 12

Water cress lasagna with mushrooms and quail

Passatelli con vongole, astice, sedano e topinambur 1, 2, 3, 7, 9, 14

Passatelli pasta in a clams, lobster, celery and Jerusalem artichoke consommè

Secondi piatti

Main course

Frittatina di uova di quaglia, ortica e provola affumicata 3, 7

Quail eggs frittata, nettle and smoked provola cheese

Salmerino al vapore, fagottini di rapa rossa, rafano e birra 1, 3, 4, 7, 8

Steamed lake white fish, beetroot fagottini, horseradish end beer

Rana pescatrice, salsa di Caciucco, pappa al pomodoro, aglio dolce e carciofo alla Giudia 1, 4, 7, 9, 12

Monkfish with seafood sauce, tomatoes pappa, sweet garlic and fried artichokes

Filetto di manzetta Piemontese, prugne, ceci, lampascioni e agretti 9, 12

Fillet of beef, prunes, chickpeas, bitter onions and herbs

Lombo di capriolo, parmigiana e pizza di scarola 1, 3, 7, 9, 12

Roe loin, eggplant parmigiana and escarol salad pizza

Cotoletta di vitello alla milanese 1, 3, 7

Typical Milanese breaded veal cutlet





Biscotto morbido alla vaniglia, cachi, mousse allo yogurt e sorbetto al melograno (1, 3, 7)

Vanilla soft bisquit, persimon, yogurt mousse and pomegrain sorbet

Torta di carote, Namelaca al cioccolato bianco e limone, gelato all' olio extravergine e infuso di erbe (1, 3, 7, 8))

Carrot cake, white chocolate and lemon Namelaca, extravergin olive oil ice cream and herb infusion

Crema Chibuste alla liquirizia, fichi appassiti e sablè alle noci di macadamia (1,3,7,8)

Liquorice Chibuste cream, dried figs and macadamia nuts sablè paistry

Lingotto al cioccolato doppia fermentazione, profumo di arancio, amarene e rum (1, 3, 7, 8)

Double fermented dark chocolate brick, orange, sour cherries and rum

Tarte tatin alla mela...rosacanina, carcadè e fave tonka (1, 3, 7, 8)

Apple tarte tatin, rose, Karkadè and tonka faves

Selezione di formaggi (7)

Cheese selection with homemade chutneys

1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts 6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sasame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Moluscs 15: Ingrediente abbattuto/Frozen