

Antipasti - Hors d'œuvres

Le Delizie del Lario proposte dalla Darsena Euro 20,00
Lario's delight selected by "La Darsena"
selection of lake fish prepared in different way

Polpettine di pesce di lago e verdure marinate all'orientale, Euro 19,00
salsa al passion fruit, cocco e germogli primaverili
Lake fishballs and vegetables in oriental style,
passion fruit sauce, coconut and spring sprouts

Petto d'oca marinato e affumicato, foie gras arrostito Euro 19,00
insalatina primaverile, salsa ai lamponi fermentati
Marinated and smoked goose breast, roasted foie gras
spring salad, fermented raspberry sauce

Tartare di salmerino della "Valsassina" marinato, Euro 19,00
fragole, aglio nero, maionese allo zenzero e caviale di lago
Marinated "Valsassina" char tartare,
strawberries, black garlic, ginger mayonnaise and lake caviar

Uovo a 66 c°, asparagi, spuma al parmigiano (Veget / Vegan su richiesta) Euro 18,00
tartufo bianchetto
Egg at 66 c°, asparagus, parmesan mousse
white "bianchetto" truffle

Coperto / Cover / Gedeck / Couvert Euro 4,50

Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura
Some products during processing may have undergone treatment at low temperature

Primi Piatti - Farinaceous Dishes

Per Persona

Spaghetti "Martelli" con cipollotto, ragu' bianco di coniglio
crumble di olive

Euro 19,00

Spaghetti "Martelli" with spring onion, white rabbit ragu, olive crumble

Gnocchi di patate e aglio orsino, cozze, calamari saltati
spuma di pomodori confit

Euro 19,00

Potato and wild garlicgnocchi, mussels, sautéed squid
confit tomato mousse

Risottino mantecato alla crema di porri,

Euro 18,00

anguilla arrostita e laccata, liquirizia **(min 2 pers.)**

Creamy leek risotto,
roasted and lacquered eel, licorice

Vellutata di piselli, Astice canadese, burrata e limone

Euro 20,00

Velvety pea soup, Canadian lobster, burrata and lemon

Fagottini di pasta fresca allo zafferano, **Vegetarian / Vegan**

Euro 18,00

verdure primaverili, lemongrass, salsa al miso bianco

Fresh saffron pasta dumplings, spring vegetables,
lemongrass, white miso sauce

Coperto / Cover / Gedeck / Couvert

Euro 4,50

Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura
Some products during processing may have undergone treatment at low temperature

Secondi Piatti - Main course

Per Persona

Galletto marinato alla diavola e cotto alla brace maionese alla senape, patate arrosto e verdure di stagione Chicken marinated in “diavola” style and cooked at low temperature mustard mayonnaise, roasted potatoes and seasonal vegetables	Euro 28,00
Trancetto di Luccioperca arrostito, erbe aromatiche salsa al kefir, carote e curcuma, spinacini saltati Roasted Pikeperch slice, herbs keffir sauce, carrots and turmeric, sautéed spinach	Euro 29,00
Cubi di vitello alla milanese, pomodoro confit, basilico patate arrosto Cubes of veal Milanese style, tomato, basil and roasted potatoes	Euro 30,00
Filetto di rombo al cartoccio, verdure primaverili maionese al lime Fillet of turbot baked in foil, spring vegetables lime mayonnaise	Euro 32,00
Carre ' di agnello al forno, chutney al mango e curry rosso, riduzione alle nespole, patate arrosto Roast rack of lamb, mango and red curry chutney, medlar reduction, roasted potatoes	Euro 32,00
Terrina di sedano rapa e lenticchie, Vegetarian / Vegan riduzione vegetale profumata ai porcini Celeriac and lentil terrine, porcini-scented vegetable reduction	Euro 20,00
Coperto / Cover / Gedeck / Couvert	Euro 4,50

Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura
Some products during processing may have undergone treatment at low temperature

Dessert

Sfera al mascarpone, cuore al caramello, crumble al cacao, crema tiepida al caffè ' Mascarpone ball, caramel heart , cocoa crumble, luke warm coffee cream	Euro 12,00
Lingottino al cioccolato fondente e al latte, biscotto alle noci insalata esotica, salsa al mango Dark and milk chocolate ingot, walnut cookie exotic salad, mango sauce	Euro 12,00
Zuppetta di fragole e rabarbaro gelato al latte di mandorle Strawberry and rhubarb soup almond milk ice cream	Euro 12,00
Tartelletta di pasta frolla, crema ai pistacchi sorbetto alla guava e fiori di sambuco Shortbread tartlet, pistachio cream guava and elderflower sorbet	Euro 10,00
Sorbetti di stagione con le loro salse e frutta Vegetariano / Vegan Seasonal sorbets with their sauces and fruits	Euro 10,00

Vino da dessert a bicchiere - Dessert wine glass

Moscato D'Asti - Az. Agr. Traversa	Euro 6,00
Moscatel de Setùbal	Euro 7,00
Sherry - Pedro Ximenez	Euro 9,00
Coperto / Cover / Gedeck / Couver	Euro 4,50