

## Antipasti - Hors d'œuvres

|   |            |
|---|------------|
| Le Delizie del Lario proposte dalla Darsena<br>Lario's delight selected by "La Darsena"<br>selection of lake fish prepared in different way   | Euro 19,00 |
| Polpette di pesce di lago e verdure marinate all'orientale<br>maionese all'aglio orsino, insalatina autunnale<br>Oriental marinated lake fishballs and vegetables<br>wild garlic mayonnaise, autumn salad | Euro 18,00 |
| Carpaccio di Manzo sotto sale ed erbe<br>cavolo cappuccio, bitto, germogli autunnali<br>Beef carpaccio marinated with salt and herbs<br>cabbage, bitto cheese, autumn sprouts                             | Euro 19,00 |
| Tuorlo d'uovo fritto, tortino di polenta, funghi porcini<br>spuma al parmigiano<br>Fried egg yolk, polenta flan, porcini mushrooms<br>parmesan cheese mousse  | Euro 18,00 |
| Terrina di foie gras d'anatra, datteri e fava tonka<br>composta di kumquatz e mele, pan brioche<br>Terrine of duck foie gras, dates and tonka bean<br>kumquatz and apple compote, pan brioche             | Euro 21,00 |
| "La Zucca "<br>Zucca, crema di porri e patate, tartufo nero uncinato<br>"The pumpkin"<br>pumpkin, leek and potato cream, black hooked truffle   | Euro 18,00 |
| 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

## Primi Piatti - Farinaceous Dishes

|  |            |
|--|------------|
| Gnocchetti di patate e zucca, cime di rapa saltate<br>calamari e gambero rosso<br>Potatoes and pumpkin gnocchi, sautéed turnip greens<br>calamari and red prawns                                 | Euro 22,00 |
| Tagliolino di pasta fresca, pesce persico, burro affumicato e salvia<br>bottarga di lago e limone<br>Fresh pasta tagliolino, perch, smoked butter and sage<br>dried fish eggs and lemon          | Euro 20,00 |
| Ravioli di pasta fresca al mirto, ragu' di cinghiale e verdure<br>riduzione al marsala<br>Fresh pasta ravioli with myrtle, wild boar ragu and vegetables<br>marsala reduction                    | Euro 20,00 |
| Risottino mantecato al “profumo di bosco”<br>pino mugo, castagne e funghi porcini<br>(Min. 2 persone)<br>Creamy risotto with ‘scent of the forest’ mountain pine, chestnuts<br>porcini mushrooms | Euro 19,00 |
| Zuppetta di legumi e cavolo nero, <b>Veget - Vegan</b><br>pane croccante alle erbe<br>Legume and kale soup<br>crunchy herb bread   | Euro 18,00 |
| 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

## Secondi Piatti - Main course

|   |            |
|---|------------|
| Coppa di maialino marinata al sake' e zenzero,<br>vellutata di mele "tremezzine" e vaniglia, patate arrosto<br>Cup of pork marinated in sake and ginger<br>local velvety with apples and vanilla, roast potatoes                            | Euro 29,00 |
| Controfiletto di cervo cotto a 60 C° e arrostito<br>riduzione ai mirtilli selvatici, cavolo cappuccio brasato, patate arrosto<br>Venison sirloin cooked at 60 C° and roasted<br>wild blueberry reduction, braised cabbage, roasted potatoes | Euro 31,00 |
| Suprema di faraona arrostita, salsa agli agrumi e cannella<br>patate arrosto e verdure di stagione<br>Roast guinea fowl supreme, citrus and cinnamon sauce<br>roast potatoes and seasonal vegetable   | Euro 28,00 |
| Trancetto di Ricciola in crosta di aglio nero<br>riduzione ai ribes rossi, verdure di stagione<br>Sliced amberjack in a black garlic crust<br>redcurrant reduction, seasonal vegetables   | Euro 31,00 |
| Filetto di Trota Fario della "Valsassina"<br>radicchio rosso, melograno, maionese al lime<br>Fillet of Fario Trout from 'Valsassina valley'<br>red chicory, pomegranate, lime mayonnaise  | Euro 30,00 |
| Tempura di verdure, salsa al miso bianco <b>Veget - Vegan</b><br>Vegetable tempura, white miso sauce  | Euro 22,00 |
| Coperto / Cover / Gedeck / Couvert<br>Alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura<br>Some products during processing may have undergone treatment at low temperature                     | Euro 4,50  |

## Dessert

|  |            |
|--|------------|
| Tiramisù riproposto dallo Chef<br>Chef's tiramisù  | Euro 10,00 |
| Zuppetta ai fichi d'india, gelato al pistacchio di Bronte<br>Prickly pear soup, Bronte pistachio ice cream   | Euro 12,00 |
| Semifreddo al cioccolato bianco e castagne<br>salsa agli agrumi e frutto della passione<br>White chocolate and chestnut parfait<br>citrus and passion fruit sauce  | Euro 12,00 |
| Pane della tradizione (Pan Mataloch) con lievito madre<br>canditi e frutta secca, Fiordilatte profumato al sambuco<br>Traditional bread (Pan Mataloch) with sourdough<br>candied and dried fruits, Fiordilatte scented with elderberries | Euro 10,00 |
| Selezione di sorbetti di stagione fatti in casa <b>Veget - Vegan</b><br>Homemade seasonal sorbets (homemade)   | Euro 12,00 |

### 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 / Couvert  | Euro 4,50 |
| alcuni prodotti durante la lavorazione potrebbero avere subito trattamenti a bassa temperatura<br>some products during processing may have undergone treatment at low temperature |           |