

RISTORANTE IL GIARDINETTO

MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

ANTIPASTO: VARIAZIONI DI LAGO DAL PESCATO Pescato delle Acque dolci, Carpione, La Verde e Maionese Agrumata. *(1; 3; 4; 5; 7; 8; 11; 12;)	€ 20,00
Missoltino “Diplomatica” Missoltini Arrostito e Diplomatica di Polenta Bianca (1; 3; 4; 7;)	€ 19,00
INSALATA DI BACCALÀ CON VERDURE E ZENZERO Insalata di Baccalà condita con Maionese Agrumata (1; 3; 4; 7; 8; 9; 12;)	€ 18,00
Flan di Zucchine e Bitto con Funghi Porcini e Zucca (1; 3; 7; 12;)	€ 19,00
Prosciutto CRUDO Prosciutto Crudo e la nostra Giardiniera. (12)	€ 18,00

PRIMI

RISOTTO E PESCE PERSICO PANATO Risotto Carnaroli con filetti di Pesce Persico Panato, Burro e Salvia. (MINIMO 2 PERSONE) *(1; 3; 4; 7; 9;)	€ 24,00
GNOCCHI DALLE ACQUE DOLCI E BURRATA Gnocchetto di patata, Salmerino, Lavarello, Luccio, Burrata e Crema di Fave. *(1; 3; 4; 7; 12;)	€ 18,00
SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE Pasta fresca, Pesto di Cetara, Gamberi e Frutti di Mare. *(1; 2; 3; 4; 7; 8; 13; 14;)	€ 21,00
MACCHERONI DEL TORCHIO ALLA "PETRONIANA" Maccheroni, Ragù Bolognese Mantecati con Piselli e Panna e Provolone "morbido". (1; 7; 12;)	€ 17,00
TORTELLONI "PIZZOCCHERO" Tortelloni di Grano Saraceno al Burro e Salvia, crema di Verza e Porcini, Chips di Polenta. (1; 3; 7;)	€ 18,00

SECONDI

Lucioperca con Salsa Mugnaia Lucioperca alle Erbe con Salsa Mugnaia (1; 4; 7; 9; 12;)	€ 32,00
Rana Pescatrice, salsa ai Crostacei Coda di Rospo (c.b.t.), Salsa ai Crostacei e contorno del Giorno * (1; 2,4,7,14)	€ 30,00
Ganassino di Manzo con Sedano Rapa Ganassino di Manzo con Purè di Sedano Rapa (1; 7; 12;)	€ 28,00
Tagliata di Manzo Tagliata di Manzo alla Piastra con la nostra Giardiniera (1;)	€ 28,00
CASERA, BITTO, ROSA DELL'ALPE Selezione di Formaggi: di Mucca e Capra (Az. Agric. Deviscio Valsassina Lecco) e i suoi abbinamenti. (7; 8;)	€ 18,00

DOLCI

TRIS DI LATTE IN PIEDI con Cioccolato, Frutti di Bosco e Castagne. *(7; 8;)	€ 12,00
SORBETTO CASSANDRA Il Sorbetto Cassandra è composto da Arancia, Ananas e Lampone. (*)	€ 8,00
SORBETTO AL BRAULIO Fior di latte e Amaro Braulio. (7; 12;)	€ 10,00
TORTINO allo YOGURT e MIRTILLI (1; 7;)	€ 10,00
Tiramisù Cake (1; 7;)	€ 12,00

In caso di intolleranze alimentari, avvisare sempre il personale di sala. Grazie.

Lista degli allergeni

-  1-Glutine
-  2-Crostacei
-  3-Uova
-  4-Pesce
-  5-Arachidi
-  6-Soia
-  7-Latte e Derivati
-  8-Frutta a Guscio
-  9-Sedano
-  10-Senape
-  11-Sesamo
-  12-Anidride Solforosa
-  13-Lupini
-  14-Molluschi

RISTORANTE IL GIARDINETTO

MENU ALLA CARTA

APPETIZERS

APPETIZER: LAKE CATCH VARIATIONS

Freshwater catch, *carpione* (marinated fish), *La Verde* sauce, and citrus Mayonnaise. € 20,00
*(1; 3; 4; 5; 7; 8; 11; 12;)

“Diplomatica” Missoltino

Roasted Cured Lake Fish and White Polenta “Diplomatica” € 19,00
(1; 3; 4; 7;)

Salt Cod Salad with Vegetables and Ginger

Citrus Mayonnaise € 18,00
*(1; 3; 4; 7; 8; 9; 12;)

Zucchini and Bitto Cheese Flan with Porcini Mushrooms and Pumpkin

(1; 3; 7; 12;) € 19,00

Prosciutto Crudo

Prosciutto Crudo, and our Giardiniera. € 18,00
(12)

FIRST COURSES

Risotto and Breaded Perch Fisch

Carnaroli Risotto with breaded Perch fillets, Butter, and Sage. (Minimum 2 people) € 24,00
*(1; 3; 4; 7; 9;)

Freshwater Gnocchi and Burrata

Potato Gnocchi, Char, Whitefish, Pike, Burrata, and Fava Bean Cream. € 18,00
*(1; 3; 4; 7; 12;)

SCIALATIELLI WITH SEAFOOD

Fresh pasta, Cetara Pesto, Shrimp, and Seafood. € 21,00
*(1; 2; 3; 4; 7; 8; 13; 14;)

"Petroniana"-Style Extruded Macaroni

Maccheroni with Bolognese Ragù, Peas, cream and "soft" Provolone. € 17,00
(1; 7; 12;)

"Pizzocchero" Tortelloni

Buckwheat Tortelloni with Butter and Sage, Savoy Cabbage and Porcini Cream, Polenta Chips. € 18,00
(1; 3; 7;)

MAIN COURSES

Zander with Meunière Sauce

Herb-Crusted Zander with Meunière Sauce € 32,00
*(1; 4; 7; 9; 12;)

Monkfish, shellfish sauce

Sous-vide Monkfish, Shellfish Sauce, and Side Dish of the Day € 30,00
* (1; 2,4,7,14)

Beef Cheek with Celeriac Purée

Beef Cheek with Celeriac Purée € 28,00
(1; 7; 12;)

Grilled Sliced Beef with our Giardiniera

(1;) € 28,00

CASERA, BITTO, ROSA DELL'ALPE

Cheese Selection: Cow and Goat (Deviscio Farm, Valsassina, Lecco) and pairings. € 18,00
(7; 8;)

DESSERTS

TRIS DI LATTE IN PIEDI

with Chocolate, Mixed Berries, and Chestnuts. € 12,00
*(7; 8;)

SORBETTO CASSANDRA

Cassandra Sorbet is made with orange, Pineapple, and Raspberry.. € 8,00
(*)

SORBETTO AL BRAULIO

Fior di latte e Amaro Braulio. € 10,00
(7; 12;)

Yogurt and Blueberry Cake

(1; 7;) € 10,00

Tiramisù Cake

(1; 7;) € 12,00

Please always inform the dining room staff of any food intolerances. Thank you..

Lista degli allergeni

🌾 1-Glutine 🥚 2-Crostacei 🍌 3-Uova 🐠 4-Pesce 🥜 5-Arachidi 🌿 6-Soia 🥛 7-Latte e Derivati 🍌 8-Frutta a Guscio 🌿 9-Sedano 🌿 10-Senape 🌿 11-Sesamo
🌿 12-Anidride Solforosa 🌿 13-Lupini 🐌 14-Molluschi