

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 e Polente Missoltino Arrostito, Polenta Bianca e Polenta di Storo (1; 4; 7;)	€ 19,00
Capesante Scottate, Pan Brioche, Salsa ai Crostacei e Cardoncello (1; 2; 3; 4; 7; 8; 9; 12;)	€ 23,00
Flan di Zucchine e Bitto con Funghi Porcini e Zucca (1; 3; 7; 12;)	€ 19,00
Bresaola Chiavennasca e la nostra Giardiniera. (12)	€ 20,00

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
Ricciola, Gratin di Olive e Cacciucco in Salsa *(1; 2; 4; 7; 14;)	€ 30,00
Carrè di Agnello alla Provenzale Corona di Agnello c.b.t., alle Erbe aromatiche e il suo Contorno *(1; 7; 12;)	€ 34,00
Aletta di Vitello, Fondo Balsamico Aletta di Vitello c.b.t., Fondo Balsamico e Patate Novelle (1; 7; 12;)	€ 30,00
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
TORTINO allo YOGURT e MIRTILLI (1; 7;)	€ 10,00
Tiramisù Cake (1; 7;)	€ 12,00
Tortino Caprese con Gelato (7; 8;)	€ 10,00

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

À LA CARTE MENU

APPETIZERS

APPETIZER: LAKE CATCH VARIATIONS

Freshwater catch, *carpione* (marinated fish), *La Verde* sauce, and citrus Mayonnaise.

*(1; 3; 4; 5; 7; 8; 11; 12;)

€ 20,00

Missoltino and Polente

Roasted Cured Lake Fish, White Polenta and "Storo" Polenta

(1; 4; 7;)

€ 19,00

Seared Scallops, Pan Brioche, Shellfish Sauce, Cardoncello Mushroom

*(1; 3; 4; 7; 8; 9; 12;)

€ 23,00

Zucchini and Bitto Cheese Flan with Porcini Mushrooms and Pumpkin

(1; 3; 7; 12;)

€ 19,00

Bresaola Chiavennasca

and our Giardiniera.

(12)

€ 20,00

FIRST COURSES

Risotto and Breaded Perch Fisch

Carnaroli Risotto with breaded Perch fillets, Butter, and Sage. (Minimum 2 people)

*(1; 3; 4; 7; 9;)

€ 24,00

Freshwater Gnocchi and Burrata

Potato Gnocchi, Char, Whitefish, Pike, Burrata, and Fava Bean Cream.

*(1; 3; 4; 7; 12;)

€ 18,00

SCIALATIELLI WITH SEAFOOD

Fresh pasta, Cetara Pesto, Shrimp, and Seafood.

*(1; 2; 3; 4; 7; 8; 13; 14;)

€ 21,00

"Petroniana"-Style Extruded Macaroni

Maccheroni with Bolognese Ragù, Peas, cream and "soft" Provolone.

(1; 7; 12;)

€ 17,00

"Pizzocchero" Tortelloni

Buckwheat Tortelloni with Butter and Sage, Savoy Cabbage and Porcini Cream, Polenta Chips

(1; 3; 7;)

€ 18,00

MAIN COURSES

Zander with Meunière Sauce

Herb-Crusted Zander with Meunière Sauce

*(1; 4; 7; 9; 12;)

€ 32,00

Amberjack, Olive Gratin, and Cacciucco Sauce

*(1; 2,4,7,14)

€ 30,00

Rack of Lamb Provençal

with Aromatic herbs and their accompaniment

*(1; 7; 12;)

€ 34,00

Veal, Balsamic Jus

Sous-vide Veal Chop, Balsamic Jus, and New Potatoes

(1; 7; 12;)

€ 30,00

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.

(7; 8;)

€ 18,00

DESSERTS

TRIS DI LATTE IN PIEDI

with Chocolate, Mixed Berries, and Chestnuts.

*(7; 8;)

€ 12,00

SORBETTO CASSANDRA

Cassandra Sorbet is made with orange, Pineapple, and Raspberry..

(*)

€ 8,00

Yogurt and Blueberry Cake

(1; 7;)

€ 10,00

Tiramisù Cake

(1; 7;)

€ 12,00

Caprese Chocolate Cake with Ice Cream

(7; 8;)

€ 10,00

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