



RISTORANTE

MENÙ A LA CARTE

ANTIPASTI - VORSPEISE - STARTERS

Prosciutto di Parma e Melone di Cantalupo
Rohes Schinken mit Melone
Raw ham und Melone

Sciatt della Valtellina
Spezialität gebratener Käse
Speciality fried Chees

Bresaola della Valtellina in carpaccio
Rinderschinken aus dem Valtellin, als Carpaccio
Cured raw beef from Valtellina, in Carpaccio

La trilogia del nostro lago
Trio von fisch vom Como lake
Mixed fisch of Como lake

Missultin con crostone di polenta
Missultin mit Polenta-Kruste
Missultin with crust of Polenta

Piovra con Patate, Fagiolini all'aceto balsamico
Krake mit Karhoffeln und Balsamico- grüne Bohnen
Octopus with potatoes and balsamic green beans

Piovra Soutès con olive taggiasche e pomodorino confites
Soutes Tintenfisch mit Oliven und Tomaten confites
Soutes octopus with olives and tomato confites

Vitello Tonnato
Mozzarella di Bufala alla Caprese

PRIMI PIATTI - ERSTER GANG - FIRST COURSE

Spaghetti di Gragnano alla Bottarga
Gragnano Spaghetti mit Bottarga
Gragnano spaghetti with bottarga

Trionfo di Bavette allo Scoglio
Spaghetti mit Meeresfrüchten
Spaghetti with Seafood

Tagliatelle al salmone
Hausgemachte Frische Nudeln mit Lachs
Fresh home-made Spaghetti with Salmon

Riso con il persico
Reis mit Persico (Fisch)
Rice with Persico (lake fish)

Risotto ai funghi porcini e zafferano
Risotto mit Pilzen und Safran
Risotto whit mushrooms et saffron

Pennette all'arrabbiata
Penne mit Tomaten und Chili
Penne with tomato and chilli

Tortelli di Lavarello su Vellutata leggera
Ravioli Felchen mit delikater Souce
Risotto whitefish with delicate souce

Lasagne della casa

Minestrone di verdura
Gemusesuppe
Vegetable soup

MENU BIMBI (Baby Menù) *(fino a10 anni)*

Pasta con pomodoro, ragu'
Nudeln mit Tomaten, Hackfleischsoße
Pasta with Tomato, meat sauce

Cotoletta con patatine
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites
Milanese veal chop with Chips

SECONDI PIATTI - HAUPT GANG - MAIN COURSE

DI CARNE / FLEISCH / MEAT

Cotoletta alla milanese

Wiener Schnitzel

Milanese veal chop

Filetto di manzo al pepe verde

Rinderfilet mit mit grünem Pfeffer

Fillet beef with with green pepper

Filetto di manzo alla griglia

Rinderfilet vom Grill

Grilled beef fillet

Filetto di manzo ai funghi porcini

Rinderfilet mit Steinpilzen

Fillet of beef with porcini mushrooms

Tagliata di manzo con patate al forno su focaccia

Rindfleisch-Tranchen mit kartofen

Scotch fillet in slices with potatoes

Carrè d'agnello glassato al profumo di timo

Lammkaree verglast mit Thymian

Rack of lamb glazed with thyme

DI PESCE / FISCH / FISH

*Lavarello dorato al burro e salvia**

Goldene Felchen mit Butter und Salbei

Golden whitefish with butter and sage

*Grigliata misto Lago**

Gemischte gegrillte como lake fische

Mixed grilled fish como lake

*Fritto misto**

Gemischte frittierte Fische und Meeresfrüchte

Mixed fry

*Tonno in crosta di sesamo su purea di patate wasabi**

Thunfisch in Sesamkruste auf Wasabi-Kartoffelpüree

Tuna in sesame crust on wasabi mashed potatoes

Filetto d'orata all'acquapazza

Filets of Gilthead seabream

Goldenbrassefilets

*

IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO tiefgefroren / frozen food

INSALATE E CONTORNI

INSALATONE / SALAT / SALADS

Nizzarda

Patate bollite - Lattuga - Tonno - Fagiolini - Uova
Pomodoro - Acciughe - Olive nere
Boiled Potatoes - Lettuce - Tuna - Beans - Egg
Tomato - Anchovies - black olives
Gekochte Kartoffeln - Salat - Thunfisch - Bohnen - Eier
Tomaten - Sardellen - Schwarze Oliven

Caesar Salad

Lattuga - Petto di Pollo - Crostini - Salsa Francese - Scaglie di Parmigiano
Lettuce - Breast of Chicken - Croutons - Tomato French - Parmesan shavings
Kopfsalat - Hühnerbrust - Croutons - Tomate Französisch - Parmesan

Insalata “Lauro”

Misticanza – Peperoni – Tonno marinato – Mozzarella – Mais – Pomodori
Gemischter Salat - Prikaschote – Mariniertes Thunfisch
Mozzarella – Mais - Tomato
Mix Salad - Peppers – Tuna Marinated - Mozzarella - Maize - Tomato

CONTORNI

Insalata mista / Gemischter Salat / Mixed salad

Pomodori / Tomaten / Tomatoes

Patate fritte / Pommes Frites / Chips

Insalata verde / Grüner Salat / Green Salad

Verdure alla griglia / Gegrilltes Gemüse / Grilled vegetables

Patate al Forno / Pommes / Potatoes

MARE E LAGO

MENU DI MARE

La trilogia del mare

Trio von Meer

Mixed fisch of sea

Trionfo di Bavette allo Scoglio

Spaghetti mit Meeresfrüchten

Spaghetti with Seafood

Tonno in crosta di sesamo su purea di patate wasabi

Thunfisch in Sesamkruste auf Wasabi-Kartoffelpüree

Tuna in sesame crust on wasabi mashed potatoes

Sorbetto limone o Braulio

Acqua - Vino - Caffè

MENU DI LAGO

La trilogia del nostro lago

Trio von fisch vom Como lake

Mixed fisch of Como lake

Riso con il persico

Reis mit Persico (Fisch)

Rice with Persico (lake fish)

Lavarello dorato al burro e salvia

Goldene Felchen mit Butter und Salbei

Golden whitefish with butter and sage

Sorbetto limone o Braulio

Acqua - Vino - Caffè

PIZZE

Cappuccetto Rosso

Pomodoro - Tomaten - Tomato

Marinara

Pomodoro, aglio, olio - Tomaten, Knoblauch - Tomato, garlic

Margherita

Pomodoro, mozzarella - Tomaten, Mozzarella - Tomato, mozzarella

Wurstel

Pomodoro, mozzarella, wurstel - Tomaten, Mozzarella, Würstchen - Tomato, mozzarella, frankfurter

Pugliese

Pomodoro, mozzarella, cipolla - Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln - Tomato, mozzarella, onions

Napoli

*Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano - Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano
Tomato, mozzarella, anchovies, oregano*

Salsiccia

Pomodoro, mozzarella, salsiccia - Tomaten, Mozzarella, Salsiccia - Tomato, mozzarella, sausage

Speck

Pomodoro, mozzarella, speck - Tomaten, Mozzarella, Speck - Tomato, mozzarella, speck

Capricciosa

*Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofini - Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilze, Artischocken
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes*

4 Stagioni

*Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofini - Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilze, Artischocken
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes*

Prosciutto cotto e funghi

*Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi - Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilze
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms*

Prosciutto crudo

Pomodoro, mozzarella, crudo - Tomaten, Mozzarella, Rohschinken - Tomato, mozzarella, parma ham

Romana

*Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi - Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern - Tomato, Mozzarella, Anchovies,
Capers*

PIZZE

Zola

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola - Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola - Tomato, Mozzarella, Gorgonzola

Caprucola

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola - Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola - Tomato, Mozzarella, Cherry Tomato, Rucola

Pomodorini

Pomodoro, mozzarella, pomodorini - Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten - Tomato, Mozzarella, Cherry Tomato

Sapori

*Pomodoro, mozzarella, cotto, gorgonzola, basilico - Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Gorgonzola, Basilikum
Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, Gorgonzola, Basil*

Lupara

*Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive - Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven - Tomato,
Mozzarella, Anchovies, Capers, Olives*

Terramare

*Pomodoro, mozzarella, pomodorini, asparagi, gamberi, prezzemolo - Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Spargel,
Garnelen, Petersilie - Tomato, Mozzarella, Cherry Tomato, Asparaguses, Shrimps, Parsley*

Special

*Pomodoro, mozzarella, formaggi vari, pomodorini, crudo - Tomaten, Mozzarella, verschiedene Käsesorten,
Kirschtomaten, Rohschinken - Tomato, Mozzarella, different types of Cheese, Cherry Tomato, Parma Ham*

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salame piccante - Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami - Tomato, Mozzarella, spicy Salami

Vegetariana

*Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni - Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika
Tomato, Mozzarella, Zucchini, Aubergines, Pepper*

Speck e zola

*Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck - Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck - Tomato, Mozzarella,
Gorgonzola, Speck*

Carretta

*Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno - Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch - Tomato, Mozzarella, Onions,
Tuna fish*

Peperoni

Pomodoro, mozzarella, peperoni - Tomaten, Mozzarella, Paprika - Tomato, Mozzarella, Pepper

PIZZE

Bufala

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini - Tomaten, Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten - Tomato, Buffalo-Mozzarella, Cherry Tomato

Bufala con crudo

Pomodoro, mozzarella di bufala, crudo - Tomaten, Büffel-Mozzarella, Rohschinken - Tomato, Buffalo-Mozzarella, Parma Ham

Popeye

Pomodoro, mozzarella, spinaci - Tomaten, Mozzarella, Spinat - Tomato, Mozzarella, Spinach

Calzone

Pomodoro, mozzarella, cotto - Tomaten, Mozzarella, Kochschinken - Tomato, Mozzarella, Cooked Ham

Calzone farcito

*Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofini - Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Pilze, Artischocken
Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, Mushrooms, Artichokes*

Sara

Pomodoro, mozzarella, cotto, panna - Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Sahne - Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, Cream

Tonno

Pomodoro, mozzarella, tonno - Tomaten, Mozzarella, Thunfisch - Tomato, Mozzarella, Tuna fish

Frutti di mare

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare - Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte - Tomato, Mozzarella, Seafood

Inferno

*Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, peperoncino - Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Peperoni
Tomato, Mozzarella, Hot Salami, Pepper, Chili*

Patatina

Pomodoro, mozzarella, patatine - Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites - Tomato, Mozzarella, Chips

Provolina

*Pomodoro, mozzarella, pomodorini, scamorza affumicata - Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, geräucherter Käse
Tomato, Mozzarella, Cherry Tomato, smoked Cheese*

4 Formaggi

*Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, fontina, grana - Tomaten, Mozzarella, geräucherter Käse, Weichkäse,
Hartkäse - Tomato, Mozzarella, Scamorza affumicata (smoked Cheese), Fontina (Cheese), Grana*

Funghi porcini

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini Tomaten, Mozzarella, Steinpilze - Tomato, Mozzarella, Boletus

PIZZE

Ligure

Pesto alla genovese, mozzarella, pomodorini - Basilikum-Pesto, Mozzarella, Kirschtomaten - Tomato, Mozzarella, Boletus

Ginny

Pomodoro, mozzarella (baby) - Tomaten, Mozzarella (Kinder-Portion) - Tomato, Mozzarella (Baby)

Zola e mele

Pomodoro, mozzarella, zola e mele - Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Apples - Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Apfel

Carbonara

*Pomodoro, mozzarella, panna, uovo, pancetta, pepe nero - Tomaten, Mozzarella, egg, pepper, bacon, cream
Tomato, Mozzarella, Ei, Speck, Sahne*

Patatosa

Pomodoro, mozzarella, patate lesse, pancetta - Tomaten, Mozzarella, potato, bacon - Tomato, Mozzarella, Kartoffen, Speck

DESSERT DELLA CASA

Crème brûlée
Crème caramel
Panna cotta
Tortino al cioccolato (Schokoladen-Törtchen)
Tiramisù della casa
Torta della Casa
Coppa sfiziosa
(Crema vaniglia, Panna montata, Amaretti e Topping al cioccolato)

Trancio di meringa al Grand Marnier al Forno
Trancio di Meringa
Coppa Mousse Chantilly al caffè
Coppa Profiterol
Coppa Cheesecake alla fragola
Coppa di gelato misto (Ice Cream)
Sorbetto al Braulio
Sorbetto al Limone
Tartufo nero
Tartufo bianco

Gelato Bimbi (Ice Cream Baby)
Fragola
Panna
Cioccolato

GARTA DEI VINI BIANCHI

VINO DELLA CASA

Pinot Bianco - SERENA ¼ L

€ 3,50

Pinot Bianco - SERENA ½ L

€ 6,00

Vino Bianco 2014 - BORGIO SAN LEO

€ 11,00

LOMBARDIA

Domasino bianco 2013 - SORSASSO € 20,00

Zapel 2014 - RAINOLDI € 16,50

SARDEGNA

Vermentino di Sardegna 2014 - ARGIOLOS € 21,00

SICILIA

Grillo 2014 - JUDEKA € 21,00

CAMPANIA

Greco di Tufo 2013 - VADIAPERTI € 20,00

Greco di Tufo 2012 - DI MEO 0,375 ml € 15,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Sharjs 2013 - LIVIO FELLUGA € 25,00

Chardonnay superiore 2014 - TENUTA CA' BOLANI € 16,50

Chardonnay superiore 2014 - TENUTA CA' BOLANI 0,375 ml € 10,00

Ribolla Gialla 2013 - COLLAVINI € 30,00

VENETO

Lugana 2014 - TOMMASI € 18,00

Custoza - Bosco del Gal 2014 - TOMMASI 0,375 ml € 11,00

Custoza - Bosco del Gal 2014 - TOMMASI € 16,00

GARTA DEI VINI ROSSI

VINO DELLA CASA

Merlot – SERENA ¼ L

€ 3,50

Merlot – SERENA ½ L

€ 6,00

Cabernet 2012 - BORGO SAN LEO

€ 12,00

LOMBARDIA

Domasino Rosso 2013 - SORSASSO € 20,00

Sforzato “Canua” 2005 - CONTI SERTORI SALIS € 45,00

Sassella 2011 - CONTI SERTORI SALIS € 24,00

PIEMONTE

Barbera Lavignone 2012 - PICO MACARIO € 21,00

Barbaresco 2010 – ARPATIN € 42,00

Barolo Gomba 2009 – BOSCHETTI € 60,00

Bricco dell’Uccellone 2006 – BRAIDA € 65,00

VENETO

Vertigo 2012 - LIVIO FELLUGA € 26,00

Valpolicella Classico Superiore 2013 – TOMMASI 0,375 ml € 10,50

SARDEGNA

Cannonau “Costera” 2010 – ARGIOLAS € 21,00

Cannonau “Costera” 2007 – ARGIOLAS 0,375 ml € 14,00

Cannonau 2012 - CONTINI TONAGHE € 24,00

SICILIA

Nero D’Avola - “Il Giglio” 2013- MASSERIA DEL FEUDO € 15,00

Certificato Biologico

Nero D’Avola 2013 - PRINCIPI DI BUTERA 0,375 ml € 11,00

TOSCANA

Morellino di Scansano 2013 – MANTELLASSI € 16,00

Le Volte 2012 - TENUTA DELL’ORNELLAIA € 29,00

Le Difese 2011- TENUTA SAN GUIDO € 30,00

Chianti 2011 - CASTELLO D’ALBOLA € 22,50

Chianti 2011 - CASTELLO D’ALBOLA 0,375 ml € 13,00

Chianti Classico 2005 - CASTELLO D’AMA € 48,00

Brunello di Montalcino 2007 - LA PODERINA € 55,00

Sassicaia 2010 - TENUTA SAN GUIDO € 200,00

CARTA DEI VINI ROSE', SPUMANTI E CHAMPAGNE

VINI ROSATI

DOMASINO ROSÈ 2013 – SORSASSO € 20,00

SPUMANTI & CHAMPAGNE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY - TRE VILLE € 14,00

FRANCIACORTA BRUT BIONDELLI - CONTI CASTALDI € 30,00

VEUVE CLIQUOT – SANPIETROBURGO € 60,00

VINO DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI 2012 - CASTELLO DEL POGGIO € 15,00