

## L'ANTIPASTO

### DAL MARE

*Il cestino di code di gamberi  
cotte al vapore in salsa tartara  
su letto di insalatina croccante*  
€ 16,50

*La tartare di spigola marinata con  
crudite di finocchi e cuore d' arancia*  
€ 16,50

*Rondelle di di totano su letto di  
songino e rucola di campo*  
€ 16,50



### DALL'ORTO

*Le verdure fresche di stagione alla  
griglia con olio biologico*  
€ 15,00

*Le melanzane al forno con pomodoro  
mozzarella e basilico alla parmigiana*  
€ 15,00

### IL MISSOLTINO DEL LARIO

*Agoni essiccati al sole, grigliati  
canapè di polenta e riduzione di Balsamico*  
€ 17,00



### GLI ANTIPASTI FREDDI

*IL carpaccio di carne Trentina con  
misticanza all'olio di Lenno*  
€ 15,00

*Il Prosciutto crudo di Parma con  
Mozzarella di bufala Campana e  
pomodori datterini*  
€ 15,00

## **I PRIMI PIATTI**

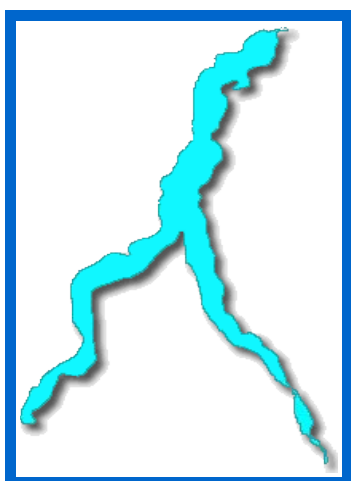
***Il Riso "Carnaroli" con punte d' asparagi  
e burrata di bufala Campana***  
18,00

***Gli Spaghetti saltati con  
vongole veraci olio extra vergine e  
spolverata di prezzemolo trito***  
18,00

***Le "Mafalde" all'ortolana con ragout bianco di  
verdure di stagione***  
18,00

***Le Fettuccine di pasta fresca  
con pomodori datterini e olio biologico***  
18,00

***I Pansotti con ricotta e spinaci in salsa  
delicata al basilico***  
€ 18,00



### **Il piatto della Tradizione**

*Risotto alla parmigiana con  
filetti di pesce persico  
al burro dorato e salvia*  
€ 20,00

*La zuppa di verdura tiepida*  
\_ € 17,00



### **L'estro dello chef:**

*Gli Gnocchi di patate e alga spirulina  
con "salicornia" su centrifuga di gamberi*  
19.00

*Le Spighe di saraceno alla Valtellinese  
(rivisitazione dei pizzoccheri)*  
19.00





## I PIATTI DI CARNE

***La tagliata di costata Irlandese con rucola, gocce di Worcestershire sauce e petali di grana***  
€ 25.00

***Le costolettine d'agnello presalè alla scottadito con patate rosolate al rosmarino***  
€ 25.00

***La tartar di manzo condita e servita al tavolo***  
€ 25.00

***La suprema di pollo scaloppata con salsa alla curcuma e riso rosso integrale all'Inglese***  
€ 20,00



## LA LOMBARDIA A TAVOLA

***Piatto unico: L' Ossobuco di vitello alla "Meneghina" con risottino giallo di Zafferano di S.Gavino***  
€ 21,00

***La Cotoletta con osso impanata alla Milanese con pomodorini ciliegina e basilico fresco***  
€ 21,00

*Tutti i prodotti potrebbero (secondo la non disponibilità del prodotto stesso fresco sul mercato) essere surgelati o sottoposti ad abbattimento di temperatura.*

## I PIATTI DI PESCE



### LARIUS

*Lavarello alla "Comasca" con olio e prezzemolo , leggero profumo di aglio*  
€ 20,00

*Filetti di pesce persico al burro dorato e salvia*  
€ 20,00

*Il trancetto di salmone alle erbe con zucchine e melanzane grigliate*  
€ 20,00

### Mare Nostrum

*Il Filetto di spigola del Mediterraneo al forno con ròsti di patate*  
€ 22,00

*L'Orata in padella con frutti di mare e pomodorini*  
€22,00

*La triglia alla "Livornese" con pomodoro prezzemolo leggermente pepata*  
€ 22,00



*Gamberoni grigliati e flambati all'armagnac*  
€ 23,00



© ALL RIGHTS RESERVED

*Il Branzino cotto in crosta di sale con verdure di stagione al vapore*  
€ 25,00

*Tutti i prodotti potrebbero (secondo la non disponibilità del prodotto stesso fresco sul mercato) essere surgelati o sottoposti ad abbattimento di temperatura.*

### *Contorni*

*insalata mista piccola*

€ 5,00

*Insalata mista grande*

€ 7,00

*verdure assortite al vapore*

€ 6,00

*Insalatona mista con  
tonno e mozzarella*

€ 9,00



### *Dessert assortiti dal Carrello*

*Torte di pasticceria artigianali  
dolci della casa*

€ 7,00

*composizioni di frutta fresca di stagione  
gelati e sorbetti*

€ 7.00

