



MENU ALLA CARTA A CURA DELLO CHEF DAVIDE CORGNALI

ANTIPASTI

Crudo di orata "lime&ginger" con mandorle, salsa di fragola e germogli . € 12

Burrata di Puglia DOP, crema di pomodoro e vele di pane al basilico. € 9

Sapori di Lago (verdure in agrodolce e pesce alla lariana). € 11

- rivisitazione del piatto simbolo della tradizione laghèe modernizzato ed alleggerito -

Tartare di scottona italiana con cialda al tuorlo e salsa al vin brulè . € 12

Jamon Serrano 18 mesi Gran Reserva, Bufala Campana DOP, perle di melone . € 11

Antipasto Conviviale dello Chef . (per minimo due persone) . € 13 cad

PRIMI

Tagliolini fatti a mano "aglio, olio e peperoncino in impasto" con crudità di gambero e lime . € 14
- gioco di equilibri di gusto, il dolce ed il piccante nell'impasto, mantecato con bisque di gamberi messi poi a crudo con lime -

✿ Ravioli freschi ripieni di mozzarella di bufala con crema di zucchine alla menta . € 12

Calamarata di Lago (mezzo pacchero con ragù di missoltini e fresco di Lago) . € 12

Fregula sarda con sfilacci di razza, cime di rapa e limone .€ 13

SECONDI

Catalana di crostacei (astice, scampi, gamberi) con meringa di maionese al lime . € 24

Oliveto Lario fish and chips . € 16

- pescato fresco del nostro lago servito con patate gialle e viola, internazionalità lariana -

Costata di scottona italiana da 800g con fries e verdura grill. € 38

Grigliata di pescato Theriva (trancio di pescato, calamari, gamberoni) con patate mediterranee. € 28

Tagliata di Angus Irlandese 300g con salsa chimichurri e verdure grill .€ 22

MENU BAMBINI: ✿ Pasta bianca o rossa . € 6 - Cotoletta o hamburger con patatine . € 10



🌸 DESSERT

Tiramisù alla frutta fresca . € 6

I tre ghiaccioli non ghiaccioli (fragola&basilico – melone&liquirizia - mango&wasabi) . € 6

Fresh mojito (geleè alla manta, spuma di lime, Rum Pampero Especial) . € 5

Mousse al cioccolato nero e composta di albicocche . € 6

Degustazione di 5 dessert al cucchiaio, fantasia dello Chef . € 7

SNACK E LIGHT LUNCH

*(disponibili da lunedì a venerdì serviti a tavola dalle 12 alle 15
o tutti i giorni alle sdraio dalle 12 alle 18 ad eccezione del piatto unico del giorno)*

Piatto unico del giorno (primo e secondo, dessert, acqua e caffè) . € 18

Insalatona con lattuga, rucola, olive, pomodori, petto di pollo grill, crostini di pane, dressing . € 12

Roast Beef pomodorini, rucola e grana . € 13

🌸 Crostone caprese . € 9

🌸 = vegetariano

Accoglienza e coperto sono compresi

Per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Per una migliore conservabilità alcuni prodotti potrebbero essere congelati tramite abbattitore rapido di temperatura o acquistati surgelati all'origine.