

La Carta



Pane e Servizio €1,50

Antipasti € 9,00

Coppa di Gamberetti in Salsa Aurora

**Carpaccio di Ananas con Salmone
Di Scozia**

Capriccio di Mare

Antipasto Rustico di Montagna

Petali di Bresaola

con Crostino di Pancetta al Miele

Crostino di Mais gratinato con Funghi

Antipasto del Vegetariano

BUFFET DI ANTIPASTI in Bella Vista (Sabato a Cena-Domenica a Pranzo) → € 7,00

Primi e Secondi Piatti - Extra

Le Vele ripiene di Pesce Persico
con Pomodorini e Alghe di Lago € 8,00

Tagliatelle del Casaro alla Crema di Zola
e Funghi Porcini € 8,00

Lumache alla Borgognona (porzione da n. 10 pezzi) € 10,00

Filetto di Pesce Persico al Burro e Salvia € 10,00

Lumachine di Montagna in Umido con Polenta € 10,00

**Code di Gamberi della Darsena
con Cognac e Verdurine € 15,00**

Coscette di Rane* Fritte in Pastella € 10,00

Filetto di Manzo al Pepe Verde o alla Griglia € 15,00

Costata di Manzo (gr. 400) € 15,00

Formaggi

Grana Padano, **Fontina**, Gorgonzola dolce o **piccante**,
Taleggio, **Emmentaler**, Mozzarella vaccina, **Toma** valsesiana € 4,50/pz.

TRIS DI FORMAGGI → € 7,50/pz.

Dessert

Crostata di Mele o alle Pere e Cioccolato € 4,00

Meringata alla Vaniglia ///Coppa Catalana Gratinata

Coppa di Gelato "Fantasia" /// Tiramisù della Rotta

Tartufo al Cioccolato Fondente o Bianco /// Profiteroles classici

27-10-17

A la Carte Menu



Bread & Service €1,50

Starters

Shrimps Cocktail in Aurora Sauce (with mayonnaise & tomato) € 9,00

Pineapple slices with Scottish Salmon

Cold Seafood Selection

Rustic Starter (with Salami, Grison Ham, Parma Ham, Cheese and Mushrooms)

Grison Ham slices with Bacon on Roasted Bread and Honey

Grilled Yellow Polenta Croutons with Mushrooms

VEGETARIAN STARTER (Steamed and Grilled Vegetables Selection)

APPETIZERS BUFFET PROPOSALS

(On Saturday's Dinner and Sunday's Lunch Services) → € 7,00/p/dish

First and Main Courses A' La Carte

Big Raviolis with Persch Fish filling, Cherry tomatoes and Lakeweed € 8,00

Noodles (Long Pasta) with Blue Cheese Sauce and Porcine Mushrooms € 8,00

Burgundian Recipe Snails (ten pieces portion) € 10,00

Persch Fillet in Butter and Sage Sauce € 10,00

Mountain Snails in Wet with Polenta € 10,00

Shrimp Tails prepared with Cognac and Vegetables € 15,00

Fried Frog Legs* in Batter € 10,00

Beef Fillet in Green Pepper Sauce or on the Grill € 15,00

Entrecote/Rib of Beef (400 grams of weight) € 15,00

Formaggi

Grana Padano, **Fontina**, Blue Cheese sweet or **spicy**,
Taleggio, **Emmentaler**, Cow Mozzarella Cheese,

Toma (from nearby Mountains)

€ 4,50/pz.

Cheese Selection

€ 7,50/pz.

Dessert

Apple Pie - Chocolate and Pears Cake € 4,00

Meringue Cake - Catalan Cream – Mixed Fruit Salad (with Ice cream also)

Mixed Ice Creams Cup - **"TIRAMISU"** of The House

"Tartufo" Dark chocolate or White Ch. - Profiteroles (chocolate balls with white cream filling) 27-10 -17