



VILLA LARIO

ANTIPASTI ENTRÉES

L'insalata di asparagi, foglie di Casera e cips di quinoa

⑦⑳ *Salad of asparagus, Casera cheese leaves and quinoa chips* € 16

I filetti di pesce persico alla milanese con cipolla di tropea al balsamico

①③⑬ *Perch fillets from the lake, cooked in Milanese style with Tropea onion and balsamic vinegar* € 16

La tartare di manzetta con uovo morbido, nocciole e citronette al tartufo nero

①③⑱ *Beef tartare with soft egg, hazelnuts and citronette with black truffle* € 16

Il carpaccio di merluzzo marinato alla mela granny smith

④ *Cod carpaccio marinated with granny smith apple* € 16

I fiori di zucca ripieni di ricotta ed erbe aromatiche, coulis di pomodoro

⑦⑳ *Pumpkin flowers, stuffed with ricotta and aromatic herbs and tomato coulis* € 16

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Il risotto "carnaroli" ai piselli freschi e Taleggio

⑦⑨⑳ *"Carnaroli" risotto with fresh peas and Taleggio cheese* € 16

I tagliolini* di farro fatti in casa al ragù di polpo

①③④⑨ *Homemade spelled tagliolini * with octopus ragù tagliolini* € 16

Gli gnocchi* di patate alla curcuma e salsa d'agnello

①⑨⑱ *Homemade potato gnocchi* with turmeric and lamb sauce* € 16

I ravioli verdi* al basilico fatti in casa ripieni di burrata in crema di pomodoro

①③⑦⑳ *Homemade basil green ravioli* filled with burrata in tomato sauce* € 16

Crema di fave, dragoncello e menta

⑳ *Broad bean cream, tarragon and mint* € 16

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Il filetto di branzino alla plancia, crema di zucchine alla scapece

④⑪ *Sea bass fillet, cream of zucchini scapece* € 30

Il trancio di pesce Salmerino del lago al burro e salvia, soutè di agretti

④⑦ *Pike fish from the lake with butter and sage, agretti soutè* € 30

Il petto d'anatra al balsamico di ciliegie, patate schiacciate alle erbe aromatiche

⑱ *Duck breast with cherry balsamic, mashed potatoes with aromatic herbs* € 30

Il filetto di vitello gratinato al parmigiano, spinacini al burro

①⑦⑱ *Veal fillet in parmesan crust, spinach with butter* € 30

Allergens: ① glutine-cereali/grain-gluten ② crostacei/shellfish ③ uova/eggs ④ pesce/fish ⑦ latte/milk

⑧ frutta a guscio/nuts ⑨ sedano/celery ⑫ solfiti/sulphites ⑭ molluschi/seafood ⑰ carne/meat ⑳ piatto vegetariano/vegetarian dish

Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari avvisate il nostro personale, nel menù sono indicati gli allergeni ed è consultabile l'elenco/scheda degli allergeni su richiesta.

For any allergies and / or food intolerances, please inform our staff, the menu shows the allergens and the list of allergens can be consulted on request.

Alcuni prodotti contrassegnati con * possono essere surgelati all'origine o congelati in loco per il mantenimento del prodotto (mediante abbattimento rapido di temperatura)

come descritto nelle procedure del manuale di autocontrollo igienico ai sensi del reg. ce n. 852/04. Siamo a disposizione per qualsiasi chiarimento.

Some products marked with * can be frozen at the source or frozen on site for the maintenance of the product (by rapid temperature abatement) as described in the procedures of the hygienic self-control manual pursuant to Reg. ce n. 852/04. We are available for any clarification.

I nostri piatti sono preparati con prodotti freschi di alta qualità. Il pane e le paste fresche sono di nostra produzione preparate

con farine biologiche macinate a pietra. I prodotti esposti possono essere acquistati e descritti dallo Chef.

Lo Chef Michele Tamburrino è a vostra disposizione per programmare i vostri eventi e banchetti.

Our dishes are prepared with fresh, high quality products. The bread and fresh pasta are prepared by us with stone-ground organic flours.

The displayed products can be purchased and described by the Chef.

The Chef Michele Tamburrino is at your disposal to plan your events and banquets.