



VILLA LÀRIO

## ANTIPASTI ENTRÉES

**La torta tatin alla zucca con misticanza e formaggio caprino caramellato**

①⑦⑳ Pumpkin tatin cake with mixed salad and caramelized goat cheese € 16

**I filetti di pesce persico marinati alle pesche con sedano e pepe rosa**

④⑨ Perch fillets marinated with peaches with celery and pink pepper € 16

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

③⑦⑧⑱ Beef tartare with soft egg, hazelnuts, casera cheese and citronette with black truffle € 16

**Il polpo scottato, crema di peperone e cips di polenta taragna**

⑭ Seared octopus, pepper cream and polenta taragna chips € 16

**I fiori di zucchine ripieni di ricotta ed erbe aromatiche, coulis di pomodoro**

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

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

**Il risotto "carnaroli" con code di gamberi e rucola**

②④⑦⑨⑳ "Carnaroli" risotto with prawn tails and rocket € 16

**I tagliolini\* di farro fatti in casa ai funghi porcini**

①③⑨ Spelled tagliolini\* homemade with porcini mushrooms € 16

**I paccheri di Gragnano gratinati ai frutti di mare con guazzetto di pomodoro e basilico**

①②④⑦⑨⑭ Gragnano's Paccheri au gratin with seafood, tomato and basil guazzetto sauce € 16

**I casoncelli\* fatti in casa alla barbabietola rossa con crema di taleggio**

①③⑦⑳ Casoncelli\* homemade at beetroot with Taleggio cheese cream € 16

**La crema di carote con crostini tartufati**

①⑳ Carrot cream with truffled croutons € 16

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

**Il tonno scottato al sesamo, caviale di melanzane**

④⑪ Seared tuna with sesame, eggplant caviar € 30

**Il pesce lavarello del lago gratinato ai pistacchi, olive e limone, soute di fagiolini**

④⑦⑧ Whitefish lake fish au gratin with pistachios, olives and lemon, green beans soute € 30

**La suprema di pollo ruspante al tartufo nero scorzone, patate schiacciate alle erbe aromatiche**

⑦⑨⑱ Supreme of free-range chicken with black truffle scorzone, mashed potatoes with herbs € 30

**Il filetto di manzo con patè di foie gras e salsa al vino sforzato della Valtellina, spinacini al burro**

①⑦⑨⑱ Beef fillet with foie gras pâté and Valtellina sforzato wine sauce, butter spinach € 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.