



“La priorità, per chi cucina,
è l’attenzione al benessere delle persone.”

“The priority, for those who cook, is
attention to people’s well-being.”



SPECIALI del CROTTO

CROTTO'S SPECIALS

I FUNGHI SOLO DURANTE LA STAGIONE THE MUSHROOMS ONLY IN SEASON

Funghi porcini alla griglia

Grilled fresh porcini mushrooms

€ 23,00

Insalata di funghi porcini freschi con scaglie di parmigiano e tartufo nero di Norcia 

Fresh porcini mushrooms salad with parmesan cheese and black Norcia truffle 

€ 21,00

Tagliatelle al cioccolato con salsa cremosa di salmerino alpino



Home made chocolate pasta with artich char in cream sauce



€ 19,50

SOLO SU ORDINAZIONE ONLY BY ADVANCE ORDER

Fiorentina per 2/3 persone

Fiorentina T.Bone steak for 2/3 people

a persona - each person € 35,00

Tutti i secondi sono accompagnati da spiedino di verdure alla griglia e patate saltate al rosmarino

All the courses served with grilled vegetables and rosmarin sautéed potatoes

SOLO DURANTE LA STAGIONE ONLY IN SEASON

Frutti di bosco naturali (con gelato € 10.00) 

Wild berries fruits (with icecream € 10.00) 

€ 9,00



pesce
fish



sedano
celery



solfiti
sulfites



sesamo
sesame



latticini
dairy product



uova
eggs



crostacei
shellfish



prodotti surgelati



glutine
gluten



frutta secca
nuts



soia
soy



arachidi
peanuts

Antipasti Appetizer

- Missoltino con crostone di polenta grigliata e insalata di verza € 18,50
Dried lake fish (Missoltino) with toasted polenta slices and white cabbage salad
 
- Bresaola della Valchiavenna con scaglie di parmigiano (più tartufo nero di Norcia € 18,50) € 16,00
Dried sliced beef from Valchiavenna with parmesan flakes (plus black Norcia truffle € 18,50)

- Tris di affumicati (trota salmonata, trota bianca «marmorata» affumicata, salmerino alpino affumicato) servito con crostoni di pane caldo e burro leggermente salato € 18,50
Lake fish appetizer (smoked salmon trout, smoked white trout «marmorata», smoked artich char) served with grilled bread and lightly salted butter
  
- Affettati misti con verdure sott'olio della casa € 17,00
Mixed cold cuts with homemade vegetables in oil

- Patè di pollo e agnello con pane all'uvetta tostato € 17,00
Chicken and lamb liver patè with toasted sultanas bread
 
- Tomino gratinato su concassé di verdure saltate € 17,00
Tomino cheese gratin (from goat and sheep milk) on sautéed vegetables
 
- Antipasto Principe del lago per 2 persone (trota affumicata con crostone, carpione, pesce in salsa verde, filetto di agone marinato, paté di pesce) € 34,00
Appetizer Prince of the lake for 2 people (smoked salmon trout with grilled bread, lake fish saused in white vinegar and white wine with carrots, cellery and oniobs braised, lake fish in green sauce old style, agone fillet marinated in orange and spiced, fish paté)
      



pesce
fish



sedano
celery



solfiti
sulfites



sesamo
sesame



latticini
dairy product



uova
eggs



crostacei
shell fish



prodotti surgelati



glutine
gluten



frutta secca
nuts



soia
soy



arachidi
peanuts

L'ESPERIENZA | THE EXPERIENCE

Tris di primi a scelta (min. 2 pers.) € 23,00
a persona | per person
 Trio of pasta on your choice (min. 2 pers.)

Primi piatti fatti in casa

Homemade pasta courses

Tagliolini integrali con trota salmonata affumicata Wholemeal tagliolini with smoked salmon trout cream sauce 	€ 18,00
Tagliolini in crema di basilico Tagliolini with basil cream sauce 	€ 17,00
Tagliolini al tartufo nero di Norcia Tagliolini with black Norcia Truffle 	€ 20,50
Tagliolini verdi con code di gambero e bottarga di lago Green tagliolini with king prawns and lake fish roe 	€ 19,00
Tagliatelle di castagne con speck e funghi porcini in crema di parmigiano Chestnuts flour tagliatelle with typical smoked ham «speck» and porcini mushrooms in a parmesan cream sauce 	€ 19,00
Gnocchi di zucca con bitto, sferzata di rosmarino e pancetta stufata Pumpkin gnocchi with Bitto cheese, rosemary and smoked bacon 	€ 19,00
Tagliatelle con i funghi porcini Tagliatelle with porcini mushrooms 	€ 19,00
Gnocchetti verdi al gorgonzola Homemade gnocchetti with Gorgonzola cheese sauce 	€ 18,00
Tortelloni di magro alla fonduta di taleggio Tortelloni with ricotta and spinach in Taleggio cheese sauce 	€ 19,50
Ravioli di melanzane, porri, zucchine in crema di zafferano e noci Aubergine, leek, courgettes and walnuts «Raviolone» with saffron and cream sauce 	€ 19,50



Carne alla brace

Grilled Meat

Filetto di manzo Beef fillet steak	€ 29,00
Tagliata di manzo Beef tagliata	€ 26,50
Controfiletto di manzo Sirloin steak	€ 25,50
Costolette di agnello prés salés Salted lamb ribs	€ 27,00
Costine di maiale Pork ribs	€ 23,50
Battuta di filetto di maiale Pork tenderloin	€ 23,50
Tris di salsicce (salsiccino, agliolo, salamella) Sausages tris	€ 23,50
Petto di pollo alla griglia Grilled chicken breast	€ 23,50
Misto di carne (costoletta di agnello, costine, maiale, manzo, pollo, salsiccino e salsiccia) Mixed grill meat (lamb, pork, chicken, beef and sausage)	€ 27,50

Tutti i secondi sono accompagnati da spiedino di verdure alla griglia e patate saltate al rosmarino
All the courses served with grilled vegetables and rosmarin sautéed potatoes



pesce
fish



sedano
celery



solfiti
sulfites



sesamo
sesame



latticini
dairy product



uova
eggs



crostacei
shellfish



prodotti surgelati



glutine
gluten



frutta secca
nuts



soia
soy



arachidi
peanuts

Pesce alla brace

Grilled Fish

Agone € 23,50

Taste lake fish (the «sardines» of our lake)



Filetto di trota salmonata € 23,50

Salmon trout filet



Salmerino € 29,00

Artic Char



Misto pesce (salmerino - agone - filetto di trota salmonata) - min. 2 pers. € 28,00

Mixed grill fish (artic char - agone - salmon trout filet) - min. 2 pers.

a persona | per person



Tutti i secondi sono accompagnati da spiedino di verdure alla griglia e patate saltate al rosmarino

All the courses served with grilled vegetables and rosmarin sautéed potatoes



pesce
fish



sedano
celery



solfiti
sulfités



sesamo
sesame



latticini
dairy product



uova
eggs



crostacei
shell fish



prodotti surgelati



glutine
gluten



frutta secca
nuts



soia
soy



arachidi
peanuts

Contorni

Side dishes

Verdure alla brace Grilled vegetables	€ 7,50
Insalata verde Green salad	€ 6,00
Insalata mista Mixed salad 	€ 7,50
Patate della casa saltate con cipolla Homemade potatoes sautéed with onions	€ 7,00

Pane e coperto € 3,00
Bread and service charge



pesce
fish



sedano
celery



solfiti
sulfites



sesamo
sesame



latticini
dairy product



uova
eggs



crostacei
shellfish



prodotti surgelati



glutine
gluten



frutta secca
nuts



soia
soy



arachidi
peanuts

I nostri dolci fatti in casa

Our homemade dessert

Meringata con sorbetto al Braulio Meringue cake with "Braulio" ice-cream (Braulio is a typical herbal liqueur)	€ 9,00
	
Torta Linzese Special almonds and hazelnuts short cake pastry with raspberry jam	€ 9,00
	
Cialda di mandorle e nocciole con mousse ai tre cioccolati Almond and hazelnut baskets with three chocolate mousse	€ 9,00
	
Torta di noci e caramello dell'Engadina Walnuts cake with Engadine caramel	€ 9,00
	
Tiramisù Tiramisù	€ 9,00
	
Tradizionale Torta Grigna con semifreddo allo Zabaione, salsa al caffè e baileys Traditional lake cake served with cold Zabaione, coffee and baileys sauce	€ 9,00
	
Torta Tenerina al cioccolato con gelato alla panna Soft chocolate cake with milk ice cream	€ 9,00
	
Cheesecake scomposta ai frutti di bosco con "Streusel" agli agrumi Wild berry fruit cheesecake with "Streusel" of citrus fruits	€ 9,00
	
Gelato alla panna con cioccolata calda fondente Cream ice cream with hot dark chocolate	€ 8,00
	
Sorbetto della casa (limone - pompelmo rosa - lampone) (con WODKA € 8,50) Homemade sorbet (lemon - pink grapefruit - raspberries) (with WODKA € 8,50)	€ 7,50
Semifreddo al lampone e cioccolato bianco Raspberries parfait with white chocolate	€ 9,00
	
Composizione (lascia scegliere a noi 4 assaggi per te) Composition (let us choose 4 tastings for you)	€ 11,50



Aperitivi

Aperitifs

Gin & tonic	€ 7,00
Gin & tonic Speciale	€ 10,00
Spritz / Hugo Spritz	€ 7,00
Prosecco extra dry Borgo Molino	€ 6,50
Aperitivo analcolico	€ 4,50

Bevande

Drinks

Acqua minerale frizzante Pineta 75 cl	€ 3,00
Acqua minerale naturale Pineta 75 cl	€ 3,00
Vino della casa: rosso Merlot, bianco Soave	
1 Litro	€ 18,00
1/2 Litro	€ 9,00
1/4 Litro	€ 4,50
Birra analcolica	€ 6,00
Birra in bottiglia becks 0.33 Cl	€ 5,00
Birra in bottiglia Manabrea rossa 0.33 Cl	€ 5,50
Birra alla spina piccola	€ 4,50
Birra alla spina media	€ 6,00
Bevande in lattina	€ 3,50
Coca cola, Coca zero, Aranciata, Seven up o Sprite, Tè freddo	
Succhi di frutta	€ 3,00
Mela, albicocca, pesca, pera	
Spremuta di arancio o pompelmo rosato fresca	€ 6,00

Caffetteria

Coffee shop

Caffé al banco	€ 1,50
Caffé al tavolo	€ 2,20
Decaffeinato al banco	€ 1,70
Decaffeinato al tavolo	€ 2,40
Cappuccino	€ 2,80
Latte macchiato	€ 2,80
Tè / camomilla	€ 2,80
Correzione caffè	€ 1,50

Liquori

Liqueurs

Amari / Liquori	€ 5,00
Grappe	€ 5,00
Grappe speciali	€ 7,00
Cognac e brandy esteri	€ 9,00
Whisky	€ 7,00
Whisky speciali	€ 10,00

Vini rossi

Red wines

Bordo Bosco Pinot Nero (Prime Altire)	€ 24,00	Carteria Valgella (Sandro Fay)	€ 36,00
Cuore di Vino (Cabernet e Croatina) (Cabanon)	€ 35,00	La Faya Nebbiolo e Merlot (Sandro Fay)	€ 36,00
King Arthur (Barbera, Uva Rara e Croatina) (Cabanon)	€ 35,00	Il Glicine Sassella (Sandro Fay)	€ 36,00
Inferno Val. Sup. D.O.C.G. (Negri)	€ 27,00	Valgella (Sandro Fay)	€ 34,00
Sassella Val. Sup. D.O.C.G. (Negri)	€ 27,00	Botonero Nebbiolo (Mamete Prevostini)	€ 27,00
Grumello Val. Sup. D.O.C.G. (Negri)	€ 27,00	La Cruus Inferno V.S D.O.C.G. (Mamete Prevostini)	€ 44,00
Le Prudenze Grumello Val. Sup. D.O.C.G. (Marsetti)	€ 36,00	Sommarovina Sassella V.S D.O.C.G. (Mamete Prevostini)	€ 44,00
Sfursat di Valtellina D.O.C.G. (Marsetti)	€ 64,00	Vigna Sassina Grumello V.S D.O.C.G. (Mamete Prevostini)	€ 44,00
Sassella Rededition Val Sup. D.O.C.G. (Plozza)	€ 35,00	Altitude Nebbiolo Riserva (Mamete Prevostini)	€ 66,00
Inferno Rededition Val. Sup. D.O.C.G. (Plozza)	€ 35,00	Corte di Cama Sforzato D.O.C.G. (Mamete Prevostini)	€ 70,00
Grumello Rededition Val. Sup. D.O.C.G. (Plozza)	€ 35,00	Albareda Sforzato D.O.C.G. (Mamete Prevostini)	€ 92,00
Sforzato Blackedition Val. Sup. D.O.C.G. (Plozza)	€ 62,00	Scintilla Nebbiolo (Arpepe)	€ 27,00
Ronco del Picchio Sforzato (Sandro Fay)	€ 66,00	Dolcetto d'Alba (Castello di Perno/Pira)	€ 27,00
Valgella Ca'Morey (Sandro Fay)	€ 38,00	Barbera d'Alba (Corino)	€ 26,00
Calice	€ 6,50	Cabernet (Di Lenardo)	€ 28,00
Calice riserva	€ 7,50	Barolo (Pira)	€ 70,00
Calice pregiato	€ 11,50	Amarone (Adalia/Conte Gastone Massimago)	€ 73,00

Tutti i vini contengono
All wines contain



solfiti
sulfites

Vini rossi Red wines

Ripasso Valpolicella (Massimago Mariabella/Piccoli Caparbio)	€ 40,00
Brunello di Montalcino (Rocca delle Macie/Camigliano)	€ 70,00
Chianti Riserva (Petrognano/Castello d'Albola)	€ 33,00
Chianti D.O.C.G. (Petrognano /Castello d'Albola)	€ 27,00
Nobile di Montepulciano (Poggio alla Sala)	€ 31,00
Morellino Di Scansano (Roccapesta)	€ 27,00
Bolgheri (Borgeri Meletti/Fabio Motta)	€ 29,00
Motivo Spumante Rosso (Dry)	€ 26,00

Vini bianchi White wines

Roero Arneis (Deltetto)	€ 27,00
Lugana (Ca' Maiol/Influssi di Luna)	€ 28,00
Sopra Riva Chardonnay (Prime Alture)	€ 28,00
Lugana Riserva (Antica Casa Visconti)	€ 31,00
Muller Thurgau (Kellerei Andrian)	€ 27,00
Traminer Aromatico (Kellerei Andrian/Klaus Lentsch)	€ 31,00
Pinot Grigio (Ciari/Kellerei Andrian)	€ 26,00
Sauvignon (Ciari/Kellerei Andrian)	€ 26,00
Chardonnay (Ciari/Kellerei Andrian)	€ 26,00
Ribolla Gialla (Ciari/Di Lenardo)	€ 28,00
Friulano (Ciari/Di Lenardo)	€ 28,00
Eichberg Grüner Veltliner (Klaus Lentsch)	€ 32,00
Chiaretto Rosè (Antica Casa Visconti)	€ 26,00
Lagrein Rosé (Kellerei Andrian)	€ 26,00
I.G.T. Rosé Nebbiolo IMPALLIDITO (Marsetti) (vino locale - local wine)	€ 28,00
I.G.T. Bianco Alpi Retiche IMPAZIENTE (Marsetti) (vino locale - local wine)	€ 28,00
Òpul Alpi Retiche (Arpepe) (vino locale - local wine)	€ 28,00
Calice Bianco	€ 6,00

Tutti i vini contengono
All wines contain



solfiti
sulfites

Bollicine

Sparkling wines

Cartizze (Borgo Molino)	€ 33,00	Bellavista Alma Cuvee' Brut	€ 48,00
Prosecco Extra Dry Millesimato Borgo Molino Valdobbiadene D.O.C.G	€ 27,00	Camillucci Ammonites (Saten)	€ 40,00
Prosecco Extra Dry Glera Borgo Molino Cuveé	€ 25,00	Camillucci Ammonites (Dosaggio Zero)	€ 40,00
Prosecco Extra Dry Rosé Borgo Molino D.O.C.	€ 28,00	Monfort Cuvee 85 Trento D.O.C.	€ 36,00
La Ferghettina Franciacorta Satèn	€ 38,00	Monfort Rosé Trento D.O.C.	€ 38,00

Vini Dessert

Dessert wines

Barolo Chinato (0.75L)	€ 44,00	calice	€ 7,50
Motivo Moscato Dolce (0.75L)	€ 22,00	calice	€ 4,50
Passito Di Pantelleria (0.50L)	€ 24,00	calice	€ 5,00
Passito di Lugana (0.50L) <small>(vino locale - local wine)</small>	€ 36,00	calice	€ 6,50
MamaMilia Verduzzo (0.50L)	€ 24,00	calice	€ 5,00
Zibibbo di Sicilia (0.75L)	€ 24,00	calice	€ 5,00

Tutti i vini contengono
All wines contain



solfiti
sulfites