

Antipasti Appetizer

Trota salmonata affumicata servita con crostoni di pane caldo e burro leggermente salato € 19,00
Smoked salmon trout appetizer served with grilled bread and lightly salted butter



Tomino gratinato su concassé di verdure saltate e tartufo nero di Norcia € 18,50
Tomino cheese gratin (from goat and sheep milk) on sautéed vegetables with black Norcia Truffle



Affettati misti con verdure sott'olio della casa € 18,00
Mixed cold cuts with homemade vegetables in oil



Primi piatti fatti in casa Homemade pasta courses

Tagliatelle di castagne con speck e funghi porcini in crema di parmigiano € 19,50
Chestnuts flour tagliatelle with smoked ham (speck) and porcini mushrooms in a parmesan cream sauce



Gnocchi di zucca con bitto, sferzata di rosmarino e pancetta € 19,50
Pumpkin gnocchi with Bitto cheese, rosemary and bacon



Tagliolini verdi con code di gambero e bottarga di lago € 19,50
Green tagliolini with king prawns and lake fish roe



Tagliolini al tartufo nero di Norcia € 21,00
Tagliolini with black Norcia Truffle



Secondi piatti alla griglia Grilled main courses

Filetto di manzo € 30,00
Beef fillet steak

Salmerino alpino € 30,50
Artic char

Costolette di agnello prés salés € 28,50
Salted lamb ribs

Tris di salsicce (salsiccino, agliolo, salamella) € 24,50
Sausages tris

Filetto di trota salmonata € 24,50
Salmon trout fillet



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

Contorni Side dishes

Insalata mista € 7,50
Mix salad



Spiedini di verdure alla griglia (melanzane, pomodori, peperoni, zucchine e patate) € 7,50
Grilled vegetables (aubergines, tomatoes, peppers, courgettes and potatoes)

Patate saltate al rosmarino € 7,50
Rosemary sautéed potatoes

Pane e coperto a persona € 3,00
Bread and service charge each person

I nostri dolci / Our desserts

Cialda di mandorle e nocciole con mousse ai tre cioccolati € 10,00
Almond and hazelnut basket with three chocolate mousse



Tiramisù € 10,00
Tiramisù



Cheesecake con frutti di bosco gelée € 10,00
Cheesecake with wild berries fruits gelée



Tradizionale Torta Grigna con semifreddo allo Zabaione, salsa al caffè e baileys € 10,00
Traditional lake cake served with cold Zabaione, coffee and baileys sauce



Sorbetto al pompelmo rosa o lampone € 7,50
Pink grapefruit or raspberry sorbet

Sorbetto al pompelmo rosa o lampone con WODKA € 8,50
Pink grapefruit or raspberry sorbet with WODKA



ACCOMPAGNA IL TUO DESSERT CON UN
BICCHIERE DI VINO DOLCE! [7€]

HAVE A GLASS OF SWEET WINE WITH
YOUR DESSERT! [7€]