

# BENVENUTI

La mia cucina è un omaggio all'Italia, non solo per quanto riguarda le materie prime, ma anche per ciò che significa essere italiani: guardo alla concretezza, perché concreta è la mia storia; alla leggerezza e al benessere che sono un aspetto imprescindibile per chi cucina, ed è il modo che ho scelto per prendermi cura di chi si siede al mio tavolo; e infine, guardo all'essenzialità, come le cose a cui non si deve togliere o aggiungere nulla, perché nella loro forma hanno già raggiunto la completezza.

La mia cucina, oggi, è fatta di omaggi alla tradizione, di contrasti e di vegetali, è un ritratto accurato di ciò che sono, di ciò che ho vissuto, dei miei traguardi, e di ciò mi sta più a cuore.

*My gastronomic philosophy is a tribute to Italian culture, not only because it highlights raw and fresh ingredients, but seeks to understand within my cuisine what it truly means to be authentically Italian. I study each ingredient within my cooking, seeking lightness and wellness which are two essential aspects of Italian cooking. I also look at what is essential within my cooking. This includes not adding or removing from each dish but keeping the dish's essential ingredients.*

*My cuisine is founded on personal homages to Italian tradition, and the various contrasts with different flavors I cook with. Each dish I create is a strong portrayal of who I am as a chef, of what I have experienced, whether that's achieving a personal goal of mine or a strong memory of mine closest to my heart.*

Chef Raffaele Lenzi



**AL LAGO**  
R I S T O R A N T E

# A' LA CARTE

Carciofo, pollo arrosto e timo

*Artichoke, roasted chicken and thyme*

Asparago bianco di Bassano, salsa alla mugnaia e salmerino

*Bassano white asparagus, meuniere sauce and artichoke*

Rapa rossa, agrumi e ricotta vegetale

*Beetroot, citrus and nuts ricotta cheese*

Spaghetto al burro di nocciole di Giffoni e capperi

*Spaghetti with "Giffoni" hazelnut butter and capers*

Risotto, Caciocavallo Podolico e limezza

*Risotto, Caciocavallo Podolico cheese and fermented lemon powder*

Tortello di ghiande ripieno di genovese di maiale, tarassaco e salsa ponzu

*Acorn tortello, pork "genovese", dandelion and ponzu sauce*

Lavarello alla plancha, ristretto di "cassoeula" e lattuga

*Lavaret à la plancha, "cassoeula" reduction sauce and lettuce*

Trota iridea, melone invernale, broccolo e rafano

*Rainbow trout, winter melon, broccoli and horseradish*

Maiale in agrodolce, ananas e puntarelle

*Sweet and sour pork, pineapple and "puntarelle" chicory*

Agnello, terrina di zucca e cime di rapa, salsa ai crostacei

*Lamb, pumpkin and turnip tops terrine, crustaceans sauce*



2 portate con dessert a | 2 courses with dessert for 130€

3 portate con dessert a | 3 courses with dessert for 170€

# CONTRASTI & CONTRADDIZIONI

## Per iniziare... *To start...*

Creme caramel agli asparagi e bacon | *Asparagus and bacon creme caramel*  
Lingua di vitello in salsa chimichurri | *Veal with chimichurri sauce*  
Hummus di fagioli Borlotti fermentati | *Hummus of fermented Borlotti beans*  
Insalata russa | *Russian salad*



Tendine di manzo, sedano, pompelmo e rafano  
*Beef tendon, celery, grapefruit and horseradish*

Plin di lenticchie ripieno di broccolo "Fiolaro" e ristretto di miso di lenticchie  
*Lentils "Plin" pasta filled with "Fiolaro" broccoli and lentils miso reduction*

Fusilletti, estratto di erbe, prosciutto di trota e kefir di capra  
*Fusilletti pasta with herbs extract, trout ham and goat kefir*

Pane di Tùmmìnia nigra  
*Tùmmìnia nigra flour bread*

Dentice glassato con salsa Chana Dal, "bernia" d'agnello e salicornia  
*Red snapper glazed with Chana Dal sauce, lamb meat "bernia" and glasswort*

Carciofo arrosto, Lapsang Souchong e perilla  
*Roasted artichoke, Lapsang Souchong tea and perilla*



Semifreddo di ceci al mahaleb e arance rosse  
*Chickpea parfait, mahaleb and red oranges*

Caffè o tisana e piccola pasticceria  
*Coffee or infusion served with small pastries*



€210 per persona *per person*

*Il menu degustazione verrà servito per tutto il tavolo. Rivolgiti al sommelier per un abbinamento.  
Menu will be served for the whole table. Ask the sommelier for a wine pairing.*

# OMAGGIO ALLA TRADIZIONE

## Per iniziare... *To start...*

Sgombro in carpione | *Mackerel "in carpione" style*

La mia scarola ripassata | *Chef's sauteed escarole*

Tortelli di gallina nel suo brodo | *Hen's tortelli in its broth*

Insalata di carciofi e Grana Padano | *Artichoke salad and Grana Padano cheese*



Alici marinate e puntarelle

*Marinated anchovies and "puntarelle" chicory*

Spaghetto, conserva di pomodoro, olive e capperi

*Spaghetti, tomatoes, olives and capers*

Pane di Tûmmìnìa nigra e scarpetta

*Tûmmìnìa nigra flour bread and "scarpetta"*

Asparago bianco di Bassano, salsa alla mugnaia e salmerino

*Bassano white asparagus, meuniere sauce and artichoke*

Ossobuco di vitello a modo mio

*Veal bone marrow chef's style*



Torta di mele "Annurca" e cannella

*"Annurca apple" tartlet and cinnamon*

Caffè o tisana e piccola pasticceria

*Coffee or infusion served with small pastries*



€175 per persona *per person*

*Il menu degustazione verrà servito per tutto il tavolo. Rivolgiti al sommelier per un abbinamento.*

*Menu will be served for the whole table. Ask the sommelier for a wine pairing.*

# VEGETALI, TUBERI & RADICI

## Per iniziare... *To start...*

Rapanello, noci pecan e aceto di perilla | *Radish, pecan nuts and perilla vinegar*

Agretti AOP | *Saltwort, garlic, olive oil and chili pepper*

Cavoletti di bruxelles, senape e aneto | *Brussels sprouts, mustard and dill*

Babà salato | *Savoury baba*



Broccolo romanesco e sudachi | *Romanesco broccoli and sudachi*

Zuppetta di legumi | *Legumes soup*

Ficoidea e limone | *Ice-plant and lemon*

Spaghetto al burro di nocciole di Giffoni e capperi

*Spaghetti with "Giffoni" hazelnut butter and capers*

Pane di Tûmmìnìa nigra

*Tûmmìnìa nigra flour bread*

Milanese di tofu e insalata di alghe | *Tofu "Milanese" style and seaweed salad*

Rapa bianca BBQ, pimpinella e bruscandoli

*BBQ white turnip, burnet and wild hops*



Zucca arrosto, cioccolato e salvia | *Roasted pumpkin, chocolate and sage*

Caffè o tisana e piccola pasticceria | *Coffee or infusion served with small pastries*



€160 per persona *per person*

*Il menu degustazione verrà servito per tutto il tavolo. Rivolgeti al sommelier per un abbinamento.*

*Menu will be served for the whole table. Ask the sommelier for a wine pairing.*

Prezzi in €, IVA 10% inclusa

*Prices in €, VAT included*

*Dear guest, in order to guarantee the quality and hygiene of our food, the products served in this restaurant have at some point been frozen or submitted to temperature reduction as regulated by REG CE 852/04.*

*The seafood that is served raw or partially raw is submitted to temperature reduction as regulated by REG CE 853/04.*

*Our staff is at your disposal to provide you with complete information on the ingredients we use in our cuisine. We are unable to completely exclude any traces of allergens in our food.*

Gentile ospite, per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati in questo locale sono surgelati o congelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, ai sensi del REG CE 852/04.

Il pesce somministrato crudo o praticamente crudo è sottoposto ad abbattimento rapido ai sensi del REG CE 853/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire informazioni in merito alla composizione dei piatti. Per come sono strutturati i locali non è possibile escludere la presenza di più allergeni nei piatti.

*Dear guest, in order to guarantee the quality and hygiene of our food, the products served in this restaurant have at some point been frozen or submitted to temperature reduction as regulated by REG CE 852/04.*

*The seafood that is served raw or partially raw is submitted to temperature reduction as regulated by REG CE 853/04.*

*Our staff is at your disposal to provide you with complete information on the ingredients we use in our cuisine. We are unable to completely exclude any traces of allergens in our food.*