

# LUNCH

## ANTIPASTI

Vitello tonnato e polvere di capperi <i>Veal "tonnato" with caper powder</i>	€31	Capesante grigliate, taccole e patata viola <i>Grilled scallops with snow peas and purple potato chip</i>	€33
Terrina di patate e porri, puntarelle e Grana Padano <i>Potato and leek terrine, "puntarelle" chicory and Grana Padano</i>	€30	Insalata di pomodori, mozzarella di bufala campana e origano <i>Tomatoes, Campania buffalo mozzarella and oregano</i>	€25
Culatello di Zibello e verdure in agrodolce <i>Zibello Culatello paired with sweet and sour vegetables</i>	€38	Coda d'astice, agretti e agrumi <i>Lobster tail, saltwort and citrus</i>	€46

## PRIMI

Risotto allo zafferano, ragù alla genovese e polvere di funghi <i>Saffron Risotto, "Genovese" ragout (slow-cooked blend of veal and onions) and mushroom powder</i>	€35
Tagliatelle con ragù alla bolognese <i>Homemade tagliatelle with veal "Bolognese"</i>	€31
Spaghetti ai cinque pomodori e mozzarella <i>Spaghetti with five tomatoes sauce and mozzarella</i>	€26
Spaghetti alle vongole e limone <i>Spaghetti with clams and lemon</i>	€36
Ravioli "del plin" con baccalà mantecato, olio e salvia <i>Cod-filled 'Del Plin' ravioli in a sage and olive oil sauce</i>	€32
Maccheroncini integrali con carciofi e maggiorana <i>Whole-wheat maccheroncini with artichokes and marjoram</i>	€31

## SECONDI

Controfiletto di manzo con cavolfiore e mandorle <i>Beef sirloin with cauliflower and almonds</i>	€45
Verdure grigliate e salsa alla menta <i>Seasonal grilled vegetables served with mint sauce</i>	€22
Cubo di vitello alla milanese, biette, lime e salsa piccante <i>"Milanese-style" veal cube with Swiss chard, lime and spicy sauce</i>	€49
Pesce del giorno con patate e cicoria <i>Fish of the day fillet served with potatoes and chicory</i>	€48
Salmone alla plancia, verza saltata e salsa alla senape e aneto <i>A la plancha salmon accompanied by sautéed savoy cabbage and mustard-dill sauce</i>	€33
Galletto con verdure alla griglia (consigliato per 2 persone) <i>Grilled cockerel presented with roasted seasonal vegetables (ideal for 2 people)</i>	€98

### Contorni a scelta / Side Dishes (€12 each)

Patate arrosto, patata schiacciata all'olio d'oliva, spinaci, cavoletti di Bruxelles, asparagi, topinambour  
*Roasted potatoes, olive oil mashed potatoes, spinach, Brussels sprouts, asparagus, and Jerusalem artichokes*

## DOLCI

Tartelletta al tiramisù <i>Tiramisù tartlet</i>	€18	Babà al rum, marmellata di clementine e panna <i>Rhum baba, clementine marmalade and whipped cream</i>	€18
Semifreddo al pistacchio, fragoline di bosco e pistacchi salati <i>Pistachio semifreddo with wild strawberries and salted pistachios</i>	€18	French toast, frutti di bosco e gelato alle arachidi salate <i>French Toast with berries and salted peanut gelato</i>	€18
Gelati e sorbetti (2 palline) <i>Homemade ice cream and sorbets (2 scoops)</i>	€16	Millefoglie, crema alle nocciole e amarena <i>Millefeuille with hazelnut cream and sour cherries</i>	€18
		Coppa di frutti di bosco e gelato alla vaniglia <i>Mixed berries with vanilla ice cream</i>	€18

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.*

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