

# *Antipasti/Starters/Vorspeisen*

<i>Antipasto della casa</i> <i>Assorted cold meats (of the house)</i> <i>Vorspeise des Hauses</i>	€ 11,00
<i>Salame nostrano, pancetta e lardo con polenta</i> <i>Local salame bacon and lard with polenta (maize meal)</i> <i>Hausgemachte Salami, Bauchspeck und Weisser Speck mit Polenta</i>	€ 10,00
<i>Prosciutto crudo</i> <i>Seasoned ham</i> <i>Roher Schinken</i>	€ 10,00
<i>Prosciutto crudo e melone (di stagione)</i> <i>Seasoned ham with melon (of season)</i> <i>Roher Schinken mit Melone (je nach Jahreszeit)</i>	€ 11,00
<i>Carne al carpaccio con rucola e formaggio grana</i> <i>Carpaccio meat with rucola and Grana cheese</i> <i>Carpaccio (rohes Fleisch) mit Rucola und Grana Käse</i>	€ 10,00
<i>Insalata di mare</i> <i>Seafood salad</i> <i>Meeresfruchtesalat</i>	€ 14,00
<i>Pesce di lago misto con polenta</i> <i>(Sardine in saor/Luccio in salsa/Trota marinata)</i> <i>Assorted lake fish with polenta (maize meal)</i> <i>(Sardines in saor/Pike in special sauce/Salmon-trout)</i> <i>Verschiedene Fische aus dem See mit Polenta</i> <i>(Marinierte Sardinen/Hecht in Koblauch-Kapernsoße/Lachsforelle)</i>	€ 12,00

## *Primi piatti/First course/Nudelgerichte (Pasta homemade)*

<i>Bigoli con le sarde di lago (bigoli in salsa)</i> <i>Bigoli with lake sardines</i> <i>Hausgemachte Spaghetti (Spätzle Art) mit See Sardinen</i>	€ 8,00
<i>Spaghetti con sugo di lavarello</i> <i>Spaghetti with white fish sauce</i> <i>Spaghetti mit Soße Felchen</i>	€ 8,00
<i>Spaghetti al sugo della casa</i> <i>Spaghetti homemade sauce</i> <i>Spaghetti mit Soße des Hauses</i>	€ 8,00
<i>Tagliatelle al sugo di carne</i> <i>Tagliatelle in a Bolognese sauce</i> <i>Bandnudeln nach Bologneser Art (mit Hackfleisch)</i>	€ 8,00
<i>Lasagne al forno</i> <i>Oven-baked lasagna</i> <i>Gebackene Lasagne</i>	€ 8,00
<i>Cannelloni di carne al forno</i> <i>Oven-baked cannelloni</i> <i>Gebackene Cannelloni</i>	€ 8,00
<i>Maccheroncini alla vodka</i> <i>Maccheroni in a Vodka sauce</i> <i>Makkaroni mit Vodkasauce</i>	€ 8,00
<i>Tortellini al burro e salvia</i> <i>Tortellini with butter and sage</i> <i>Tortellini mit Butter und Salbei</i>	€ 8,00
<i>Gnocchi di patate gorgonzola e noci</i> <i>Potato gnocchi with gorgonzola and walnuts</i> <i>Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola und Walnüssen</i>	€ 8,00
<i>Gnocchi verdi alla panna</i> <i>Green gnocchi in a cream sauce</i> <i>Grüne Gnocchi mit Rahmsauce</i>	€ 8,00

## *Secondo piatto/Second course/Hauptgerichte*

### *Carne/Meat/Fleisch*

*Cotoletta alla milanese*  
*Milanese cutlet* € 9,50  
*Wienerschnitzel*

*Scaloppine al marsala*  
*Escalopes in a marsala sauce* € 9,50  
*Schnitzel mit Marsalasoße*

*Faraona al forno*  
*Oven-baked guinea-fowl* € 9,50  
*Perlhuhn im Ofen gebraten*

*Roast-beef al marsala*  
*Roast-beef in a marsala sauce* € 9,50  
*Roast-beef mit Marsalasoße*

### *Pesce/Fish/Fischgerichte*

*Pesce persico dorato*  
*Fried Persian fish* € 9,50  
*Gebratener Flussbarsch*

*Filetto di trota salmonata fritta*  
*Fried fillet of salmon-trout* € 9,50  
*Gebackene Lachsforelle*

## *Secondi piatti alla brace/Grilled second courses/Gegrillte Hauptgerichte*

### *Carne/Meat/Fleisch*

<i>Fiorentina (ad etto)</i> <i>Florentine steak (100 grams)</i> <i>Florentiner Steak (je 100 Gramm)</i>	€ 4,50
<i>Tomahawk (ad etto)</i> <i>Tomahawk steak (100 grams)</i> <i>Tomahawk Steak (je 100 Gramm)</i>	€ 4,50
<i>Costata di manzo (ad etto)</i> <i>T-Bone steaks (100 grams)</i> <i>Rumpsteaks (je 100 Gramm)</i>	€ 4,00
<i>Tagliata di manzo con aceto balsamico e rosmarino</i> <i>Beef steak with balsamic vinegar and rosmarino</i> <i>Rindfleischsteaks mit Balsamic Essig und Rosmarin</i>	€ 13,00
<i>Bistecca di manzo</i> <i>Beef steak</i> <i>Gegrilltes Beefsteak</i>	€ 9,50
<i>Braciola di vitello</i> <i>Veal chop</i> <i>Gegrillte Kalbskotolett</i>	€ 12,50
<i>Braciola di maiale</i> <i>Pork chop</i> <i>Schweinekotelett</i>	€ 9,50

# *Secondi piatti alla brace/Grilled second courses/Gegrillte Hauptgerichte*

## *Pesce/Fish/Fischgerichte*

<i>Filetto di trota salmonata Grilled fillet of salmon-trout Lachsforelle vom Grill</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Lavarello di lago Grilled lake white fish Renke vom Grill</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Sardine di lago Grilled lake sardines Sardinen aus dem See vom Grill</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Salmerino Grilled char Saiblinge vom Grill</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Branzino Grilled bass Seebarsch vom Grill</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Orata Grilled dory Dorate vom Grill</i>	<i>€ 12,00</i>

## *Piatti freddi/Cold dishes/Kalte Gerichte*

*Roast-beef all'inglese*  
*Natural Roast-beef with lemon* € 9,50  
*Natürliches Roast-beef mit Zitrone*

*Vitello tonnato*  
*Veal with tuna sauce* € 9,50  
*Kalbfleisch in Thunfischsoße*

### ***Insalatona Mediterranea***

*Insalata mista con tonno, uova sode, acciughe e olive*  
*Mixed salad with tuna, boiled eggs, anchovies and olives* € 8,00  
*Gemischter Salat mit Thunfisch, hartgekochten Eiern, Sardellen, Oliven*

### ***Insalatona Estate***

*Insalata mista con melone, mozzarella, prosciutto cotto e olive*  
*Mixed salad with melon, mozzarella, baked ham and olives* € 8,00  
*Gemischter Salat mit Melone, Mozzarella, Kochschinken und Oliven*

## *Contorni/Side dishes/Beilagen*

*Verdure cotte miste della casa*  
*Assorted Vegetables of the house* € 4,00  
*Gekochtes gemischtes Gemüse nach Art des Hauses*

*Patate fritte*  
*Chips* € 4,00  
*Pommes Frites*

*Insalata mista*  
*Mixed salad* € 4,00  
*Gemischter Salat*

## *Dolci fatti in casa/HOMEMADE Desserts*

<i>Cheesecake alla ricotta con gocce di cioccolato (Papa cake)</i> <i>ricotta cheesecake with chocolate chips</i> <i>Ricotta-Käsekuchen mit Schokostückchen</i>	€ 4,50
<i>Tiramisù</i>	€ 4,50
<i>Salame di cioccolato con crema al mascarpone</i> <i>Chocolate salami with mascarpone cream</i> <i>Schokolade Salami mit Mascarpone-Creme</i>	€ 4,50
<i>Meringata</i> <i>Meringue cake</i> <i>Meringe</i>	€ 4,50
<i>Creme Caramel</i>	€ 4,50
<i>Dolce del Presidente (gelato alla vaniglia, fichi caramellati e liquore Crème de Cassis)</i> <i>Vanilla ice cream, caramelized figs and Crème de Cassis liqueur</i> <i>Vanille-Eis, karamellisierten Feigen und Crème de Cassis Likör</i>	€ 4,50

## *Sorbetti (alcolici)/Alcoholic sorbets*

<i>Sorbetto al limone</i> <i>Lemon Sorbet</i> <i>Zitronensorbet</i>	€ 4,50
<i>Sorbetto alla nocciola</i> <i>Hazelnut sorbet</i> <i>Haselnuss-Sorbet</i>	€ 4,50

## *Frutta/Fruit/Früchte*

*Macedonia di frutta fresca*  
*Fresh fruit salad*  
*Frischer Früchtsalat*

€ 4,50

*Ananas*  
*Pineapple*  
*Ananas*

€ 4,50

*Fragole al limone (in stagione)*  
*Strawberries with lemon juice (of season)*  
*Erdbeeren mit Zitrone (nur während der Saison)*

€ 4,50

*Coperto*  
*Cover charge*  
*Gedeck*

€ 2,00