

Antipasti/Starters/Vorspeisen

<i>Antipasto della casa</i> <i>Assorted cold meats (of the house)</i> <i>Vorspeise des Hauses</i>	€ 12,00
<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>	€ 11,00
<i>Prosciutto crudo</i> <i>Seasoned ham</i> <i>Roher Schinken</i>	€ 11,00
<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>	€ 12,00
<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>	€ 11,00
<i>Insalata di mare</i> <i>Seafood salad</i> <i>Meeresfruchtesalat</i>	€ 15,00
<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-KapernsoBe/Lachsforelle)</i>	€ 13,00

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>	€ 10,00
<i>Spaghetti con sugo di lavarello</i> <i>Spaghetti with white fish sauce</i> <i>Spaghetti mit Soße Felchen</i>	€ 10,00
<i>Spaghetti al sugo della casa</i> <i>Spaghetti homemade sauce</i> <i>Spaghetti mit Soße des Hauses</i>	€ 10,00
<i>Tagliatelle al sugo di carne</i> <i>Tagliatelle in a Bolognese sauce</i> <i>Bandnudeln nach Bologneser Art (mit Hackfleisch)</i>	€ 10,00
<i>Lasagne al forno</i> <i>Oven-baked lasagna</i> <i>Gebackene Lasagne</i>	€ 10,00
<i>Cannelloni di carne al forno</i> <i>Oven-baked cannelloni</i> <i>Gebackene Cannelloni</i>	€ 10,00
<i>Maccheroncini alla vodka</i> <i>Maccheroni in a Vodka sauce</i> <i>Makkaroni mit Vodkasauce</i>	€ 10,00
<i>Tortellini al burro e salvia</i> <i>Tortellini with butter and sage</i> <i>Tortellini mit Butter und Salbei</i>	€ 10,00
<i>Gnocchi di patate gorgonzola e noci</i> <i>Potato gnocchi with gorgonzola and walnuts</i> <i>Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola und Walnüssen</i>	€ 10,00
<i>Gnocchi verdi alla panna</i> <i>Green gnocchi in a cream sauce</i> <i>Grüne Gnocchi mit Rahmsauce</i>	€ 10,00

Secondo piatto/Second course/Hauptgerichte

Carne/Meat/Fleisch

<i>Cotoletta alla milanese</i> <i>Milanese cutlet</i> <i>Wienerschnitzel</i>	€ 10,50
<i>Scaloppine al marsala</i> <i>Escalopes in a marsala sauce</i> <i>Schnitzel mit Marsalasoße</i>	€ 10,50
<i>Faraona al forno</i> <i>Oven-baked guinea-fowl</i> <i>Perlhuhn im Ofen gebraten</i>	€ 10,50
<i>Roast-beef al marsala</i> <i>Roast-beef in a marsala sauce</i> <i>Roast-beef mit Marsalasoße</i>	€ 10,50

Pesce/Fish/Fischgerichte

<i>Pesce persico dorato</i> <i>Fried Persian fish</i> <i>Gebratener Flussbarsch</i>	€ 10,50
<i>Filetto di trota salmonata fritta</i> <i>Fried fillet of salmon-trout</i> <i>Gebackene Lachsforelle</i>	€ 10,50

Secondi piatti alla brace/Grilled second courses/Gegrillte Hauptgerichte

Carne/Meat/Fleisch

<i>Fiorentina (ad etto)</i>	€ 5 ,00
<i>Florentine steak (100 grams)</i>	
<i>Florentiner Steak (je 100 Gramm)</i>	
<i>Tomahawk (ad etto)</i>	
<i>Tomahawk steak (100 grams)</i>	€ 5 ,00
<i>Tomahawk Steak (je 100 Gramm)</i>	
<i>Costata di manzo (ad etto) T-</i>	
<i>Bone steaks (100 grams)</i>	€ 4,00
<i>Rumpsteaks (je 100 Gramm)</i>	
<i>Tagliata di manzo con aceto balsamico e rosmarino</i>	
<i>Beef steak with balsamic vinegar and rosmarino</i>	€ 13,00
<i>Rindfleischsteaks mit Balsamic Essig und Rosmarin</i>	
<i>Bistecca di manzo</i>	
<i>Beef steak</i>	€ 10,50
<i>Gegrilltes Beefsteak</i>	
<i>Braciola di vitello</i>	
<i>Veal chop</i>	€ 13,50
<i>Gegrillte Kalbskotolett</i>	
<i>Braciola di maiale</i>	
<i>Pork chop</i>	€ 10,50
<i>Schweinekotelett</i>	

Secondi piatti alla brace/Grilled second courses/Gegrillte Hauptgerichte

Pesce/Fish/Fischgerichte

<i>Filetto di trota salmonata</i> <i>Grilled fillet of salmon-trout</i> <i>Lachsforelle vom Grill</i>	€ 11,00
<i>Lavarello di lago</i> <i>Grilled lake white fish</i> <i>Renke vom Grill</i>	€ 13,00
<i>Sardine di lago</i> <i>Grilled lake sardines</i> <i>Sardinen aus dem See vom Grill</i>	€ 12,00
<i>Salmerino</i> <i>Grilled char</i> <i>Saiblinge vom Grill</i>	€ 15,00
<i>Branzino</i> <i>Grilled bass</i> <i>Seebarsch vom Grill</i>	€ 13,00
<i>Orata</i> <i>Grilled dory</i> <i>Dorate vom Grill</i>	€ 13,00

Piatti freddi/Cold dishes/Kalte Gerichte

Roast-beef all'inglese
Natural Roast-beef with lemon € 10,50
Natürliches Roast-beef mit Zitrone

Vitello tonnato
Veal with tuna sauce € 10,50
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 € 4,50
Gekochtes gemischtes Gemüse nach Art des Hauses

Patate fritte
Chips € 4,50
Pommes Frites

Insalata mista
Mixed salad € 4,50
Gemischter Salat

Dolci fatti in casa/Homemade Desserts

<i>Cheesecake alla ricotta con gocce di cioccolato (Papa cake) ricotta cheesecake with chocolate chips Ricotta-Käsekuchen mit</i>	€5,00
<i>SchokostückchenTiramisù</i>	€5,00
<i>Salame di cioccolato con crema al mascarpone Chocolate salami with mascarpone cream Schokolade Salami mit Mascarpone-Creme</i>	€5,00
<i>Meringata Meringue cakeMeringe</i>	€5,00
<i>Creme Caramel</i>	€5,00
<i>Dolce del Presidente (gelato alla vaniglia, fichi caramellati e liquore Crème de Cassis) Vanilla ice cream, caramelized figs and Crème de Cassis liqueurVanille-Eis, karamellisierten Feigen und Crème de Cassis Likör</i>	€5,00

Sorbetti (alcolici)/Alcoholic sorbets

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

Frutta/Fruit/Früchte

Macedonia di frutta fresca
Fresh fruit salad € 4,50
Frischer Früchtsalat

Ananas
Pineapple € 4,50
Ananas

Fragole al limone (in stagione)
Strawberries with lemon juice (of season) €4,50
Erdbeeren mit Zitrone (nur während der Saison)

Coperto
Cover charge € 2,00
Gedeck