



LUNEDI' AL LAGO

LE NOSTRE TAPAS...

TROTA

Battuta di trota, le sue uova, indivia, polvere di pane all'aceto balsamico

UOVO POCHE'

Fonduta di toma della Val Formazza, tartufo nero

CAESAR SALAD

Seitan di ceci, maionese di lattuga, capperi fritti, gel d'aceto

POLPO

Emulsione di pomodoro confit, piselli, polvere di prosciutto crudo e paprika

BAO BUN

Sfilacciato di manzo, senape, cavolo viola

7 euro cadauno

LE PASTE...

CARBONARA AU KOQUE - 26 euro

Tagliolino di pasta fresca, prosciutto crudo della Val Vigizzo, salsa "au koque"

GNOCCHI ALLE ERBE - 22 euro

Pesto di erbe di campo, mascarpa, polvere di oliva

MEZZO PACCHERO - 32 euro

Astice e la sua bisque, pomodoro confit, perle di basilico

SPAGHETTONE, MELA, GAMBERO - 32 euro

Spaghettoni, jel di mela verde, gambero rosso

LE FRITTURE E LA GRIGLIA...

FRITTO DI LAGO - 26 euro

Pescato di lago, salsa aioli, insalatine fresche

FRITTO DI GAMBERI - 30 euro

Gamberi, salsa agrodolce, insalatine fresche

FRITTO DI VERDURE - 22 euro

Verdure, salsa guacamole

COSTATA DI MANZO 500gr. - 40 euro

Costata alla griglia, i suoi contorni

PESCATO DEL GIORNO - 34 euro

Sauté di molluschi, patata mediterranea, fagiolini





LUNEDI' AL LAGO

OUR TAPAS...

TROUT

Trout tartare, its roe, endive, balsamic vinegar bread powder

POACHED EGG

Val Formazza toma cheese fondue, black truffle

CAESAR SALAD

Chickpea seitan, lettuce mayonnaise, fried capers, vinegar gel

OCTOPUS

Confit tomato emulsion, peas, cured ham powder and paprika

BAO BUN

Pulled beef, mustard, red cabbage

7 euros each

PASTA...

CARBONARA AU KOQUE – 26 euros

Fresh tagliolini, Val Vigizzo cured ham, "au koque" sauce

GNOCCHI – 22 euros

Wild herb pesto, Mascarpa cheese, olive powder

SHORT PACCHERO – 32 euros

Lobster and its bisque, confit tomato, basil pearls

SPAGHETTONE, APPLE, PRAWN – 32 euros

Spaghetti pasta, green apple gel, red prawn

FRIED & GRILLED...

FRIED LAKE FISHES – 26 euros

Deep fried lake fishes, aioli foam, fresh salads

FRIED SHRIMPS – 30 euros

Deep fried shrimps, sweet and sour sauce, fresh salads

FRIED VEGETABLES – 22 euros

Deep fried vegetables, guacamole sauce

BEEF RIB STEAK 500 gr. – 40 euros

Grilled rib steak with vegetables and toppings

CATCH OF THE DAY – 34 euros

Sautéed shellfish, Mediterranean-style potatoes, green beans





LUNEDI' AL LAGO

NOS TAPAS...

TRUITE

Tartare de truite, les œufs, endive, poudre de pain au vinaigre balsamique

ŒUF POCHÉ

Fondue de toma de la Val Formazza, truffe noire

CAESAR SALAD

Seitan de pois chiches, mayonnaise de laitue, câpres frites, gel de vinaigre

POULPE

Émulsion de tomates confites, petits pois, poudre de jambon cru et paprika

BAO BUN

Bœuf effiloché, moutarde, chou rouge

7 euros chacun

LES PÂTES...

CARBONARA AU KOQUE – 26 euros

Tagliolini frais, jambon cru de la Val Vigizzo, sauce "au koque"

GNOCCHI AUX HERBES – 22 euros

Pesto d'herbes sauvages, mascarpa, poudre d'olive

DEMI PACCHERO – 32 euros

Homard et sa bisque, tomates confites, perles de basilic

SPAGHETTONE, POMME, CREVETTE – 32 euros

Spaghetti pasta, gelée de pomme verte, crevette rouge

LES FRITURES ET LA PLANCHA...

FRITURE DU LAC – 26 euros

Poissons de lac, mousse d'aïoli, salades fraîches

FRITURE DE GAMBAS – 30 euros

Gambas, sauce aigre-douce, 0salades fraîches

FRITURE DE LÉGUMES – 22 euros

Légumes, sauce guacamole

CÔTE DE BOEUF 500 gr. – 40 euros

Côte de boeuf grille avec ses accompagnements

POISSON DU JOUR – 34 euros

Sauté de coquillages, pomme de terre à la méditerranéenne, haricots verts





LUNEDI' AL LAGO

UNSERE TAPAS...

FORELLE

Forelletatar, ihr Rogen, Endivie und Brotpulver mit Balsamicoessig

POCHIERTES EI

Fondue aus Toma-Käse aus dem Formazzatal, schwarzer Trüffel

CAESAR SALAT

Kichererbsen-Seitan, Salat-Mayonnaise, frittierte Kapern und Essiggel

OKTOPUS

Emulsion aus confierten Tomaten, Erbsen, Rohschinkenpulver und Paprika

BAO BUN

Gezupftes Rindfleisch, Senf, Rotkohl

7 Euro pro Gericht

PASTA...

CARBONARA AU KOQUE – 26 Euro

FrISChe Tagliolini, Rohschinken aus dem Vigezzotal, „au koque“ Sauce

KRÄUTER GNOCCHI – 22 Euro

Pesto aus Wildkräutern, Mascarpa-Käse, Olivenpulver

KURZE PACCHERO – 32 Euro

Hummer und seine Bisque, confierte Tomaten, Basilikumperlen

SPAGHETTONE, APFEL, GARNELE – 32 Euro

Spaghetti pasta, gel aus grünem apfel, rote Garnele

FRITTIERTES & VOM GRILL...

FRITTIERTER SEEFISCH – 26 Euro

Seefisch, Aioli-Schaum, frISChe Salate

FRITTIERTE GARNELEN – 30 Euro

Garnelen, süß-saure Sauce, frISChe Salate

FRITTIERTE GEMÜSE – 22 Euro

Gemüse, Guacamole-Sauce

RINDERKOTELETT 500 gr. – 40 Euro

Gegrilltes Rinderkotelett mit Beilagen

TAGESFANG – 34 Euro

Gebratene Muscheln, mediterrane Kartoffeln, grüne Bohnen

