

Carrellata **antipasti marittimi** € 29 a persona

- si esegue per minimo 2 persone -

Un antipasto\pasto che Fabio e il suo staff esegue da parecchi anni quindi collaudato e sempre gradito:

..polipo con tortino di patata
 cozze al vapore e profumi di Provenza
 seppia lessata con verdura
 gratinato di capasanta e cozze alla curcuma , gamberetti in salsa cocktail
 polenta con sugo del pescatore e gamberone lessato nel suo fumetto,
 affumicati di mare con frutta fresca e pane tostato con burro aromatizzato,

.....prima **D**el pasto

Tonno freddo a punta di coltello & gamberi rossi nudi con sbriciolata di amaretti di Saronno € 19

Insalata di mare tradizionale con gocce di crostacei € 15

Polipo al vapore con tortino di patata al parmigiano e vongole veraci al prezzemolo € 13

Fondina di cozze al vapore con insalata cotta € 9

Gratinato alla curcuma di cozze, capasanta e seppia € 15

Cocktail ai 2 gamberigamberetti e gamberi rossi al vapore € 12

Bresaola di tonno, spada e salmone affumicati con pane fritto al burro aromatizzato € 15

 **A**nanas, mozzarella di bufala e tonno fresco a tocchi € 16

i No pesce.....antipasti

Tagliere Lombardo € 15

(coppa di Langhiriano, salame bergamasco, pancetta mantovana,
stracchino su bruschetta, biscotti al parmigiano, polenta con funghi porcini trifolati)

Pan bruschettato alla crema di porcini e bresaola valtellinese d.o.p. € 10

Salame del Sebino, polenta e formaggella della Val Brembana € 8

 **C**ulatello di Zibello "terre verdiane" con frutta fresca e biscotti al Grana Padano € 16

CONTORNIamo

Insalata mista € 5

Patatine fritte € 5

Patate fresche agli aromi arrosto € 6

Polenta pasticciata al gorgonzola di Anzola dop € 6

Verdure grigliate e gocce di yogurt € 6

INSALATE INTERNAZIONALI€ 9,50

Caesar (insalata mista, grana padano, crostini, funghi, vinaigrette al limone)

Carretiera (insalata mista, pomodori, olive, mozzarella di bufala)

Italia (insalata mista, mais, alici, mozzarella, tonno, olive taggiasche)

Il Menù dei Piccini..max 9 anni ...€ 9



Baby pizzaiolo : margherita baby, patatine fritte, gelatino e coca cola cl 20

Baby cotoletta: cotoletta piccola, patatine fritte, gelatino e coca cola cl 20

Baby chef : patatine fritte, pasta al pomodoro ,gelatino e coca cola cl 20

N.B.

d.l. 110\92 sugli alimenti alcuni prodotti potrebbero essere di origine surgelata o congelata in particolar modo le pietanze ittiche in base all'esigenza di mercato ,per informazioni chiedere al personale . D.L. 110\ 92 of the foods some products could be of frozen origin in particular the fish dishes according to the market need, for information ask the staff.

ai giardini al lago solo pasta artigianale di semola di grano duro, i prezzi sono sempre unitari

Fischiotti del Salento con gamberi, scorza d'arancia e zucchine € 15

Risotto del pescatore (ricetta consolidata di gran successo dal 1977) - € 16 (si esegue x minimo 2 persone)


Scialatelli alle vongole veraci una ricetta classica sempre di moda aglio olio evo prezzemolo € 13

 **S**cialatelli ai frutti di mare con gamberi, capasanta, calamaretti, mitili € 19

 **R**isotto all'astice e pomodori freschi ,prezzemolo, aglio, olio, bottarga di muggine € 19 (si esegue x minimo 2 persone)

Ravioloni artigianali ripieni di crostacei alla crema di curcuma,salmone e gamberi € 15

Gnocchettata, direttamente dalla padella i nostri gnocchi patata lombarda con pesto ligure,
cozze, vongole ,cannellini € 14 (si esegue x minimo 2 persone)

 **G**ran Maccheronata di mare della casa con astice, gamberoni, capesante e calamari in salsa di
pomodorini -€ 28...attesa minima 25 minuti (si esegue x minimo 2 persone)

.....PRIMI DI terra

Spaghettoni alla carbonara con uova di gallina d'allevamento all'aperto € 10

Casoncelli alla bergamasca in cialda di formaggio padano € 10

Maccheroni artigianali allo speck,paprika ,pomodori e gorgonzola d.o.p. € 12

Risotto ai funghi porcini e punte d'asparago, mantecato allo stracchino € 12 (si esegue x minimo 2 persone)

Gnocchi di patata lombarda "in padella" mela verde e gorgonzola di Anzola d.o.p. grana
padano, pepe nero a grani € 10 (si esegue x minimo 2 persone)

SECONDI ...A NESSUNO !!!

Filetto di Orata agli aromi naturali cotto al forno € 13


Cuore di Tonno scottato alla griglia leggermente marinato in olio di riso e spezie di Cayun € 19

Frattura di mare mista € 19

Branzino al forno agli aromi naturali € 20

 **G**amberoni con Calamari e verdure al forno € 20

 **Z**uppa di pesce alla Tarantina e crostoni all'aglio € 22

 **G**igliata mista di pesce ...tonno, calamaro, orata ,gamberone, seppia € 28

LE CARNI

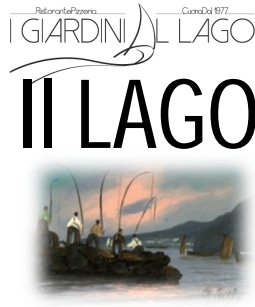
Solo carne italiana

Costoletta di vitello (mezzo chilo c.a.) alla milanese € 17

Filetto di maiale alle more selvatiche € 15

 **F**iletto di manzo piemontese grigliato con bruschetta aglio olio sale grosso € 20 (gr 200 minimo)

Agnello "arrosticini" & polenta € 15



Le nostre ricette lacustri sono frutto di esperienza nella cucina d'acqua dolce
"ricerca passione equilibrio" by Fabio

Coregone essiccato su bruschetta e pomodori freschi € 10

Trota Predorese cotta in aceto e poi sott'olio all'alloro e tortino di verdura € 10

Agone (essiccato o fresco "stagionale") grigliato con polenta e pesto di prezzemolo € 10

Spaghetti ai cereali con ragù di lago e pomodoro essiccato € 13 (si esegue x minimo 2 pers.)

Risotto al salmerino con radicchio rosso trevigiano, zenzero e pistacchi € 15 (si esegue x minimo 2 pers.)

Lavarello gratinato € 14

Salmerino al forno agli aromi naturali € 18

N.B. alcune materie prime nelle proposte di mare ma soprattutto il lago potrebbero avere variazioni per problemi di reperibilità di mercato .pertanto chiedere sempre al personale se tutti i piatti proposti nel menù sono disponibili .

N.B. some raw materials in the proposals of the sea but above all the lake could have variations for a greater problem of availability of the market. however always ask the staff if all the dishes proposed in the menu are available.

N.B.

d.l. 110/92 sugli alimenti alcuni prodotti potrebbero essere di origine surgelata o congelata in particolar modo le pietanze ittiche in base all'esigenza di mercato ,per informazioni chiedere al personale .

D.L. 110 \ 92 of the foods some products could be of frozen origin in particular the fish dishes according to the market need, for information ask the staff.

LA PIZZA

Lievitazione naturale di almeno 72 ore con pasta madre,
sale di Sicilia, farina di grano tenero tipo 1, acqua e olio extra vergine d'oliva italiano
Cottura a fiamma viva diretta

Inoltre potrete chiedere l'impasto integrale
(farina integrale 90% farina 10% olio di riso lievito madre sale Sicilia acqua mineralizzata)
I nostri prodotti sono solo italiani e ben definiti nel ricettario
Usiamo pomodoro testa rossa solo italiano
Prodotti casali e Mozzarella fior di latte di SAN PIETRO AL TANAGRO (SA)



Che posso bere?? Abbiamo il piacere di consigliarvi l'abbinamento adatto .

Chef di mare € 39



vino bianco vivace ma non invasivo, Franciacorta brut vigna dorata calice € 5
oppure birra otus artigianale 0,75 l €12

(pizza formata famiglia consigliabile per minimo 2/3 persone)

Sugo del pescatore, ricotta misto capra dopo cottura, polipo, seppia, gamberoni, cozze, capasanta e cozze gratinate, affettati del mare spada e salmone affumicati e astice in guazzetto)

Le focacciotte "gourmet"

(consigliabili anche come antipasto)



= vino dogaiolo toscano rosso calice € 4 oppure birra b5 otus artigianale 0,5 l €7

La semplice : focacciotta con olio di Predore, Sale Nero di Cipro e aromi € 4

Emiliana :focacciotta ai pomodorini di pachino,grana padano dop;a

fine cottura culatello di Zibello e bufala campana dop € 13

Abele : focacciotta con insalata di mare al vapore conditi al olio di Predore e prezzemolo fresco € 14

Leopoldo: focacciotta con affettati di mare affumicati e prezzemolo €13

Sarnico: focacciotta con crema di ricotta ,trota lacustre , prezzemolo e aneto € 12

Dado : piccola focacciotta con polipo patata al pesto di prezzemolo € 10

Biancaneve : focacciotta con verdure miste cotte ,mozzarella di bufala e culatello di Zibello dopo cottura € 15



Pizza classica

= vino rosato chiaretto del Garda calice € 4 oppure la nostra birra alla spina leiken belga media €5

Margherita: pomodoro, mozzarella, olio extra vergine e basilico fresco € 6,70

Marinara : pomodoro doppio, olio evo all'aglio, origano essiccato € 6,70

Sole : pomodoro, bufala campana d.o.p., olio di Predore, origano € 8,30

Al prosciutto cotto: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Rovagnati di alta qualità € 8,30

Farcita : pomodoro mozzarella olive taggiasche liguri,
carciofi a spicchi di Montelupone, prosciutto cotto Rovagnati) € 9

Napoletana : pomodoro doppio e poca mozzarella, origano essiccato, acciughe e la sua colatura di Cetara a fine cottura, capperi di Lipari € 9

Quattro stagioni : pomodoro, mozzarella, a 1/4 olive verdi Gaeta, champignon locali freschi, prosc. cotto Rovagnati, carciofi di Montelupone € 9

Capricciosa : pomodoro, mozzarella, origano essiccato, carciofi di Montelupone,
champignon freschi, olive verdi di Gaeta € 9

Americana : pomodoro mozzarella, wurstel, patate fritte € 9

Diavola : pomodoro, mozzarella, salsiccia stagionata Napoli piccante, olio al peperoncino € 9

Vegetariana : pomodoro, mozzarella, verdure miste grigliate € 10

Pizze gourmet



= vino Lugana doc rosato Olivini € 4,50 oppure birra artigianale side cl.75 b € 11

Trevigiana : pomodoro, mozzarella, radicchio trevigiano e scamorza affumicata € 9

6 formaggi: divisa in 6 formaggi di alta qualità, bianca € 9

Caprese : pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico q.p., olio evo,
olive nere taggiasche, pomodori freschi di pachino) € 9

Valtellina : mozzarella fior di latte, pomodoro, bresaola igp punta d'anca valtellinese,
olio evo, scaglie di parmigiano 24 mesi, rucola selvatica) € 12

Romeo dal 1995 : pomodoro, mozzarella, asparagi freschi q.p., uovo occhio di bue,
prosciutto culatello di Zibello, scaglie di grana padano 24 mesi) € 12

Giallogratèn : pomodoro doppio, ricotta misto capra, verdure del giorno, pan gratèn alla curcuma € 10



Pizze gourmet di Pesce

= vino franciacorta vigna dorata brut rosè € 5 calice

oppure birra belga Corsendonk cl.50 doppio malto € 5

Mare : pomodoro, poca mozzarella, frutti di mare al vapore con olio e prezzemolo € 14

Dea : pomodoro, mozzarella, crema di latte, gamberetti, salmone norvegese affumicato, rucola € 12

Alice : pomodoro, provola affumicata, gamberi rossi appena cotti, asparagi e pomodori € 13

Gran fritta : pomodoro, ricotta misto capra, frittura di mare mista € 15

Predore : pomodoro, mozzarella di bufala, olive taggiasche, patate lesse, filetto di persico dorato € 13

Tavernola : pomodoro, mozzarella, pancetta nostrana, pesciolini fritti € 10

Menton : pomodoro, provola affumicata, tonno, calamari fritti, spada affumicato € 14

Pizze chiuse



= vino rosso valcalepio doc la collina calice € 4 oppure birra weizen tedesca € 6

Calzone classico: mozz., fuori pomodoro (all'esterno), origano essiccato, olio evo prosciutto cotto € 8,50

Calzone farcito : mozzarella, pomodoro (all'esterno), prosciutto, carciofi, funghi champignon freschi € 10

Calzonpizza mare&monti : metà calzone mozz e porcini e metà pizza mozzarella e gamberi prezzemolati € 14

ALLERGIE O INTOLLERANZE

dal regolamento UE n° 1169 del 2011 nell'allegato II del Reg UE n 1169/2011

LA LISTA DEI 14 ALIMENTI O DEI PRODOTTI CHE PROVOCANO in questo locale vengono tutte utilizzate

La lista e le loro caratteristiche vengono così riprodotte

- 1) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- 3) **UOVA** e prodotti a base di uova
- 4) **PESCE** e prodotti a base di pesce
- 5) **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 6) **SOIA** e prodotti a base di soia
- 7) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) **SEDANO** e prodotti a base di sedano 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 10) **SENAPE** e prodotti a base di senape 11) **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

Passione - ricerca - equilibrio

La cucina di Fabio

Proponiamo ... i percorsi degustativi

I prezzi si intendono a persona

Consigliamo la prenotazione almeno il giorno precedente per usufruire dei menù degustativi così evitando lunghe ma motivate attese.

Carta #biancolibera

Un'esperienza insolita per lasciarvi sorprendere
e guidare dal nostro guizzo creativo.

acqua e caffè compresi

euro 60

vini e bevande escluse

Tutti i commensali al tavolo devono partecipare al menù

Tradizione #damare

polipo con tortino di patata

cozze al vapore e profumi di Provenza

seppia lessata con verdura

affumicati di mare con frutta fresca e pane tostato con burro aromatizzato

la gnocchettata, direttamente dalla padella i nostri gnocchi patata lombarda

con pesto verde leggero, cozze, vongole, fagioli cannellini

pesce intero al forno (pescato del giorno)

dolce della serata

acqua e caffè compresi

euro 45

vini e bevande escluse

Tutti i commensali al tavolo devono partecipare al menù

Sensoriale #dilago

agone alla griglia con polenta e gocce di prezzemolo

timballo di verdura e trota salmistrata

bruschetta ai pomodorini e coregone affumicato

risotto al salmerino trevigiano zenzero e pistacchi

pesce di lago del giorno

dolce della serata

acqua e caffè compresi

euro 40

vini e bevande escluse

Tutti i commensali al tavolo devono partecipare al menù

Passione - ricerca - equilibrio

La cucina di Fabio

Passione - ricerca - equilibrio

La cucina di Fabio

Nulla di meglio che cominciare con un



Cocktail

€ 5

Spritz (prosecco, seltz, aperol)

Bellini (polpa di pesca, spumante)



Long drink analcolico alla frutta



Passione - ricerca - equilibrio

La cucina di Fabio

PIZZE

Chef di mare

PIZZA GIGANTE . Sugo del pescatore, ricotta misto capra dopo cottura, polipo, seppia, gamberoni, cozze, capesanta e cozze gratinate, affettati del mare spada e salmone affumicati e astice in guazzetto

Le focacciotte

La semplice : focacciotta con olio di Predore, Sale Nero di Cipro e aromi € 4

Emiliana :focacciotta ai pomodorini di pachino, grana padano dop; a fine cottura culatello di Zibello e bufala campana dop € 12

Abele : focacciotta con insalata di mare al vapore conditi al olio di Predore e prezzemolo fresco € 14

Leopoldo: focacciotta con spada e salmone affumicati e prezzemolo €13

Sarnico: focacciotta con crema di ricotta, trota lacustre, prezzemolo e aneto € 12

Littlefish : piccola focacciotta con polipo patata al pesto di prezzemolo € 10

Biancaneve : focacciotta con verdure miste cotte ,mozzarella di bufala e culatello di Zibello dopo cottura € 15



Pizza classica



= vino rosato charetto del Garda calice € 4 oppure la nostra birra alla spina leiken belga media €5

Margherita: pomodoro ,mozzarella,olio extra vergine e basilico fresco € 6,70

Marinara : pomodoro doppio ,olio evo all'aglio , origano essiccato € 6,70

Sole : pomodoro, bufala campana dop, olio di Predore, origano € 8,30

Al prosciutto cotto: pomodoro ,mozzarella , prosciutto cotto Rovagnati di alta qualità € 8,30

Farcita : pomodoro mozzarella olive taggiasche liguri ,
carciofi a spicchi di Montelupone, prosciutto cotto Rovagnati) € 9

Napoletana : pomodoro doppio e poca mozzarella , origano essiccato, acciughe e la sua colatura di Cetara a
fine cottura, capperi di Lipari € 9

Quattro stagioni : pomodoro, mozzarella , a 1\4 olive verdi Gaeta, champignon locali freschi, prosc. cotto
Rovagnati, carciofi di Montelupone € 9

Capricciosa : pomodoro, mozzarella, origano essiccato, carciofi di Montelupone,
champignon freschi, olive verdi di Gaeta € 9

Americana : pomodoro mozzarella, wurstel, patate fritte € 9

Diavola : pomodoro , mozzarella, salsiccia stagionata Napoli piccante ,
olio al peperoncino € 9

Vegetariana : pomodoro, mozzarella, verdure miste grigliate € 10

Pizze gourmet



= vino Lugana fermo doc Olivini € 4,50 oppure birra artigianale side cl.75 b € 11

6 formaggi: divisa in 6 formaggi di alta qualità ,bianca € 9

Caprese : pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico q.p. , olio evo ,

olive nere taggiasche ,pomodori freschi di pachino) € 9

Valtellina : mozzarella fior di latte , pomodoro, bresaola igp punta d'anca valtellinese ,

olio evo, scaglie di parmigiano 24 mesi , rughetta selvatica) € 12

Romeo dal 1995 : pomodoro, moz, asparagi freschi q.p. , uovo occhio di bue,

prosciutto culatello di Zibello, scaglie di grana padano 24 mesi) € 12

Davide :pomodoro, ricotta misto capra , funghi porcini trifolati, speck Alto Adige igp € 11

Fabio : pomodoro, mozzarella, filetto in carpaccio di manzo ,scaglie di pecorino,insalata fresca,pistacchi € 15

Giallogratèn : pomodoro doppio, ricotta misto capra, verdure del giorno, pan gratèn € 10



Pizze gourmet di Pesce



= vino franciacorta vigna dorata brut rosè € 5 calice

oppure birra belga corsendonk cl.50 doppio malto € 5

Mare : pomodoro, poca mozzarella, frutti di mare al vapore con olio e prezzemolo € 14

Dea :pomodoro, mozzarella, crema di latte, gamberetti, salmone norvegese affumicato, rucola € 12

Alice : pomodoro, provola affumicata, gamberi rossi appena cotti, asparagi e pomodori € 12

Gran fritta : pomodoro, ricotta misto capra, frittura di mare mista € 14

Predore : pomodoro, mozzarella di bufala, olive taggiasche, patate lesse, filetto di persico dorato € 12

Tavernola : pomodoro, mozz., pancetta nostrana, pesciolini fritti € 10

Menton : pomodoro, provola affumicata, tonno, calamari fritti, spada affumicato € 14

Pizze chiuse



= vino rosso Valcalepio doc la collina calice € 4 oppure birra weizen

tedesca € 6

Calzone classico : mozzarella, fuori pomodoro ,origano essiccato, olio evo prosciutto cotto € 8,50

Calzone farcito : mozzarella , pomodoro (all'esterno), prosciutto,carciofi, funghi champignon freschi € 10

Calzonpizza mare&monti : metà calzone mozz e porcini e metà pizza mozzarella e gamberi prezzemolati € 14