


Salad & Starters

Buffalo mozzarella with tomato variation and basil pesto 
Mozzarella de buffle avec variation de tomate et pesto de basilic

"Lago Maggiore" salad with flamed char
Salade "Lago Maggiore" avec omble chevalier flambé

Amberjack carpaccio with Campari, green apple and ginger
Carpaccio du sériole avec Campari, pomme verte et gingembre

Raw beef variation with marrow and brioche bread
Variation de bœuf crue avec moelle e brioche

Creamy asparagus soup with burrata and lovage 
Velouté d'asperges avec burrata et livèche

Paste

Fusillone with tomato, parmesan cheese and basil 
Fusillone avec tomates, parmesan et basilic

Spaghetti with seafood
Spaghetti aux fruits de mer

Lobster risotto with fava beans and peas
Risotto au homard avec fèves et petits pois

24

26

36

38

18

28 / 36

30 / 38

30 / 38

Fish from the Grill

Salmon trout with cauliflower and bergamot Beurre Blanc 48
Truite de saumon avec chou-fleur et Beurre Blanc à la bergamote

Grilled turbot with carrots and mugnaise sauce 56
Turbot grillé avec carottes et sauce mugnaise

Grilled octopus with barbecue sauce, warm potato salad and Swiss chard 54
Poulpe grillé avec sauce barbecue, salade de pommes de terre chaude et bette à carde

Meat from the Grill

Rack of lamb with green sauce, artichoke variation and balsamic vinegar 56
Carré d'agneau avec sauce verte, variation d'artichauts et vinaigre balsamique

Grilled beef fillet with morels and white asparagus 58
Filet de bœuf grillé avec morilles et asperges blanches

Dessert & Ice Cream

Cherry cheesecake with white chocolate and saba 18
Cheesecake aux cerises avec chocolat blanc et saba

Giandua with orange and salted caramel 18
Giandua avec orange et caramel salé

Marsala Zabaione with vanilla ice cream 18
Zabaione au marsala et glace à la vanille