




Pesce di lago e crostacei
Lake fish and Crustaceans
Fisch aus Lago Maggiore und Schalentiere
Poissons du Lac et Crustacés

 **Filetti di pesce persico all'erba salvia, fondente di patata** (4-7-9-12)


 *Perch fillets with sage herb, potato fondant* (4-7-9-12)

 *Barschfilets mit Salbei, Kartoffelfondant* (4-7-9-12)

 *Filets de perche à la sauge, fondant de pomme de terre* (4-7-9-12)

€ 25,00

 **Sogliola "Antica Mugnaia"** (4-7-9-12)

 *Sole miller's style* (4-7-9-12)

 *Seezunge nach Müllerin Art* (4-7-9-12)

 *Sole « Ancienne Meunière »* (4-7-9-12)

€ 25,00

 **Luccio perca, pan grattato alle olive, asparagi alla griglia, salsa di patate ratte** (1-4-7-9-12)


 *Pikeperch, breadcrumbs with olives, grilled asparagus, ratte potato sauce* (1-4-7-9-12)


 *Lucioperca, Semmelbrösel mit Oliven, gegrillter Spargel, „Ratte“-Kartoffelsauce* (1-4-7-9-12)


 *Lucioperca, chapelure aux olives, asperges grillées, sauce aux pommes de terre ratte* (1-4-7-9-12)

€ 25,00

 **Dorso di baccalà cotto alla pelle, polenta "rustiscia", pomodori e cipolla** (1-4-7-9-12)

 *Skin-on cooked cod back, polenta "rustiscia", tomatoes and onion* (1-4-7-9-12)

 *Mit Haut gekochter Dorsch, Polenta „rustiscia“, Tomaten und Zwiebeln* (1-4-7-9-12)

 *Dos de morue cuit avec peau, polenta "rustiscia", tomates et oignons* (1-4-7-9-12)

€ 23,00

***Code di gambero scottate al rosmarino, carciofi, burro bianco e crumble ai pistacchi** (1-2-7-8-9-12)

* *Prawn tails with rosemary, artichokes, white butter and pistachio crumble* (1-2-7-8-9-12)

* *Garnelenschwänze, angebraten mit Rosmarin,*

Artischocken, weißer Butter und Pistazien-Crumble (1-2-7-8-9-12)

* *Queues de crevettes au romarin, artichauts, beurre blanc et crumble de pistaches* (1-2-7-8-9-12)

€ 25,00

*Surgelato (Frozen)

Servizio e tasse incluse - Service and taxes included - Steuern und Bedienung inbegriffen - Service et taxes inclus