



## LA NOSTRA CARTA

Alle Speisen sind einzeln oder im Menü bestellbar

**3- Gang Menü inklusive Dessert 50 EUR**

**4- Gang Menü inklusive Dessert 60 EUR**

**5- Gang Menü inklusive Dessert 70 EUR**

### ANTIPASTI

**Die Gerichte gibt es sowohl als Vorspeise oder auch als Hauptgang**

Moscardini in umido con olive schiuma di burrata | 23 EUR | 30 EUR

Baby Octopus mit Oliven Crunch und Burrata Schaum

Carpaccio di mela | 23 EUR | 28 EUR

Granny-Smith-Apfel-Carpaccio mit schwarzem Rettich, Radieschen und Limetten

Zuppa detox di barbabietola con zenzero e agrumi | 23 EUR | 28 EUR

Detox Rotebete Suppe mit Ingwer und Zitrusfrüchte

Capesante e Cotechino | 23 EUR | 30 EUR

Jakobsmuschel und Cotechino mit Litchi, Shimeji-Pilzen, Kapern und Pinienkerne

### PRIMI

Orzotto con porri, mandorle e amaretto | 23 EUR

Gerstenrisotto mit Lauch, Mandeln und Amaretto

Ravioloni al nero di seppia | 23 EUR

Hausgemachte schwarze Ravioli mit Krustentiere Füllung auf

Safran-Krustentiere-Sauce mit Fenchel

Gnocchi cacio, cannella e tartufo | 23 EUR

Kartoffel-Spinat-gnocchi mit Cacio, Trüffel und Zimt





## SECONDI

Merluzzo invernale con ananas, tartufo e topinambur | 35 EUR

Kabeljau mit Ananas, Trüffel und Topinambur

Brasato di manzo al barolo con funghi e patate | 35 EUR

Geschmortes Rindfleisch in Barolo mit Pilzen und Kartoffeln

Maialino al latte | 35 EUR

In Milch gegartes Schweinefilet mit Birne, Sesam und Indiviensalat

## I CLASSICI

Pizzoccheri della Valtellina | 23 EUR

“Typisches Gericht Vom Comer Sees” Buchweizenpasta mit Kartoffeln,  
Bergkäse und Mangold

Tagliolini al Pomodoro | 18 EUR

Hausgemachte Taglioli mit klassischer frischen Tomaten-Basilikum-Sauce

Polenta uncia | 23 EUR | 28 EUR

“Typisches Gericht Vom Comer Sees” Polenta, Bergkäse, Butter, Knoblauch und Salbei.

Cozze Cozze Cozze | 23 EUR | 30 EUR

Miesmuscheln in Weißwein Sauce mit Pommes oder Knoblauchbrot

## „Zio Karstens Special Cut“

Costoletta alla Milanese | 35 EUR | Im Menü 10€ Aufpreis

Kalbsschnitzel am Knochen “Mailänder Art” mit Beilagen (ca. 20 min. Zubereitung)





## DESSERT | 13 EUR

Miascia

Traditioneller Kuchen vom Lago di Como mit frischen und getrockneten Obst und Kakao

Tortino con cuore fondente

Schokokuchen mit Dunkles Herz mit Obstcompot und Yogurt Eis

Pannacotta, pistacchi, arancia e zafferano

Pannacotta mit Pistazien, Orange und Safran

## FORMAGGI | 18 EUR

Formaggi misti con grissini e composte

Gemischte Käse mit Grissini und Kompott

## AFTER DINNER ITALIANO

Amaretto Coffee 13 EUR

Espresso Martini 13 EUR





LERIS' CHOICE

5 - Gang Menü 75 EUR

Weinpaket 5 - Gläser 35 EUR

### Menü

Capesante e Cotechino

Jakobsmuschel und Cotechino  
mit Litchi und Shimeji-Pilzen

----

Orzotto con porri, mandorle e amaretto  
Gerstenrisotto mit Lauch, Mandeln und  
Amaretto

----

Merluzzo con ananas, tartufo e topinambur  
Kabeljau mit Ananas, Trüffel und  
Topinambur

----

Sgroppino

Zitronen Sorbet mit Prosecco und vodka

----

Maialino al latte

In Milch gegartes Schweinefilet mit Birne,  
Sesam und Indiviensalat

----

Pannacotta, pistacchi, arancia e zafferano  
Pannacotta mit  
Pistazien, Orange und Safran

----

Petit Four

### Weinmenü (0,1)

Sauvignon | Ciari borgo molino Veneto

Sauvignon 2021

Grillo | Tenuta Regaleali Tasca Sicilia

Grillo 2021

Piave vecchia Lugana barrique | Gino fasoli

Lugana 2017

Barbera d'alba | Da milano

Nebbiolo 2017

Recioto della valpolicella | Veneto

Corvina, covenella 2017





## Extra della sera come sul lago

Granelli di toro impanati con rafano e tè verde | 23 | 35 EUR

Panierte Stierhoden mit Meerrettich Sauce, Mangold, Shitake-Pilze und Grüntee-Schaum

Zuppa di pesce | 23 | 30 EUR

Fisch Suppe mit Edelfisch Einlage

