



LO SPECCHIO DEL LAGO

ANTIPASTI / STARTERS

Uova in Purgatorio, salsa di pomodoro ciliegino e fonduta al parmigiano ° *	€ 16.00
<i>Eggs in Purgatory, cherry tomato sauce and parmesan fondue</i>	
Flan di Carote, ricotta di capra e polvere di caffè °	€ 17.00
<i>Flan of carrots, goat's ricotta and coffee powder</i>	
Polpette di Pesce spada in crosta di Panko, con salsa di peperoni e dressing al pomodoro e basilico °	€ 17.00
<i>Swordfish meatballs in Panko crust, with pepper sauce and tomato and basil dressing</i>	
Terrina di fagiano con chutney di prugne e fichi secchi caramellati ° *	€ 17.00
<i>Pheasant terrine with plum chutney and caramelized dried figs</i>	
Proposta vegana: Sedano di Verona su crema di barbabietola al profumo di pepe e olio d'oliva °	€ 15.00
<i>Vegan option: Verona celery on beet cream with pepper and olive oil</i>	

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Risotto con cotechino e crema di zucca ° *	€ 17.50
<i>Risotto with cotechino and pumpkin cream</i>	
Gnocchetti di pane con salsa allo zafferano e code di gambero °	€ 18.00
<i>Bread dumplings with saffron sauce and prawn tails</i>	
Tagliatelle ai funghi con crema d'aglio e olio al basilico ° *	€ 18.00
<i>Mushroom Tagliatelle with garlic cream and basilic oil</i>	
Nido di patate, crema di verza, fonduta di casera °	€ 17.00
<i>Potato nest, cabbage cream, casera fondue</i>	
Proposta vegana: Fusilloni al ragù di tofu °	€ 16.00
<i>Vegan option: Fusilloni with tofu ragout</i>	

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Pescato del giorno ° *	€ 24.00
<i>Fish of the day</i>	
Ventresca di maiale glassata in agrodolce °	€ 22.00
<i>Sweet and sour glazed pork belly</i>	
Lavarello panato, crudité di cavolo viola e la sua maionese, con patate al forno °	€ 23.00
<i>"Panato" Lavarello, purple cabbage crudités and its mayonnaise, with baked potatoes</i>	
Scottadito d'agnello con crema di sedano di Verona e radicchio stufato ° *	€ 23.00
<i>Lamb "scottadito" with Verona celery cream and stewed radicchio</i>	
Proposta vegana: Bruschetta in parmigiana di verdure e dressing al pomodoro °	€ 19.00
<i>Vegan option: Bruschetta in Parmigiana of vegetables and tomato dressing</i>	

DESSERTS

Cream Tart al cacao con crema d'arancia °	€ 7.00
<i>Cream Tart with cocoa with orange cream</i>	
Mousse al miele con cialda croccante, su frangipane alle mandorle °	€ 7.00
<i>Honey mousse with crunchy wafer, on almond Frangipane</i>	
Tiramisù di O'Lac °	€ 7.00
<i>O'Lac Tiramisu</i>	
Frolla al cacao, caramello salato con ganache ai due cioccolati °	€ 7.00
<i>Cocoa crunch, salted caramel with two chocolates ganache</i>	
Parfait alla nocciola, cantucci al cacao e mandorle, con salsa al frutto della passione °	€ 7.00
<i>Hazelnut parfait, cocoa cantucci and almonds, with passion fruit sauce</i>	
Proposta vegana: Muffin vegano alle fragole e frutti di bosco °	€ 7.00
<i>Vegan option: Vegan strawberry and berries muffin</i>	

*piatti esclusi da pacchetti e formule di mezza pensione /Option not included in packages inclusive of lunch or dinner

° Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi delle vigenti normative.

La invitiamo quindi a rivolgersi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desidera. Uno o più dei componenti del piatto a seconda della disponibilità del mercato potrebbe essere acquistato congelato; per garantire l'ottima riuscita della preparazione la pietanza potrebbe stata abbattuta di temperatura e conservata a temperatura negativa prima della rigenerazione di servizio; l'alimento potrebbe essere stato trattato in abbattimento negativo e conservato in temperatura negativa per la bonifica come prevede la legge italiana sulla vendita di prodotti ittici da servire crudi o con cotture veloci.