



LO SPECCHIO DEL LAGO

ANTIPASTI / STARTERS

Crostone di pan brioches, tuorlo confit con spinacino e crema di avocado °	€ 16.00
<i>Crostone of pan brioches, yolk confit with spinach and avocado cream</i>	
Tartare di ricciola su gazpacho di pomodoro e menta * °	€ 17.00
<i>Amberjack tartare on tomato and mint gazpacho</i>	
Pizza frita con code di gamberoni, filetti di cipolla rossa marinata, maionese ponzu e misticanza * °	€ 16.50
<i>Fried pizza with shrimp tails, marinated red onion fillets, ponzu mayonnaise and mixed</i>	
Carpaccio di manzo, ricotta, pesto di rucola e polvere di capperi °	€ 17.00
<i>Beef carpaccio, ricotta, rucola pesto and caper powder</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

Pacchero fritto, crema di burrata al pistacchio, basilico in salsa e pomodorini confit * °	€ 17.00
<i>Fried Pacchero, pistachio burrata cream, basil in sauce and confit tomatoes</i>	
Risotto al nero di seppia, tartare di gambero rosso e zest di lime * °	€ 18.00
<i>Risotto with squid ink, red shrimp tartar and lime zest</i>	
Tagliolini con fiori, crema e dadolata di zucchine, zafferano e bottarga °	€ 18.00
<i>Tagliolini with flowers, cream and diced zucchinis, saffron and bottarga</i>	
Scialatielli con salsa di pane alla puttanesca °	€ 16.50
<i>Scialatielli with bread sauce alla puttanesca</i>	
Proposta vegana: Fusilloni al ragù di tofu °	€ 16.00
<i>Vegan option: Fusilloni with tofu sauce</i>	

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Pescato del giorno * °	€ 24.00
<i>Fish of the day</i>	
Baccalà in tempura con concia di zucchine °	€ 23.00
<i>Cod in tempura with curdled zucchinis</i>	
Trancio di vitello al cubo marinato al rum, crema di piselli e gratin di cavolo romanesco * °	€ 23.00
<i>Cube veal slice marinated with rum, pea cream and roman cabbage gratin</i>	
Pluma iberica con riduzione al balsamico, composta e mela candita °	€ 22.50
<i>Pluma iberica with balsamic reduction, compote and candied apple</i>	
Proposta vegana: Parmigiana di verdure con bruschetta e dressing al pomodoro °	€ 19.00
<i>Vegan option: Parmigiana of vegetables with bruschetta and tomato dressing</i>	

DESSERT

Trittico di Rum e Bonbon confettati al cioccolato, antica pasticceria Brusa * °	€ 14.00
<i>Triptych of Rums and traditional Italian confetti and bonbons by Ernesto Brusa</i>	
Tartelletta lemon curd con meringa flambata °	€ 7.00
<i>Lemon curd tartlet with flambéed meringue</i>	
Dôme Glacé al pistacchio °	€ 7.00
<i>Pistachio Dôme Glacé</i>	
Semifreddo ai lamponi con crumble e cioccolato rosa °	€ 7.00
<i>Raspberry semifreddo with crumble and pink chocolate</i>	
Frolla al cacao, caramello salato con ganache ai due cioccolati °	€ 7.00
<i>Cocoa crunch, salted caramel with two chocolates ganache</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.