



LO SPECCHIO DEL LAGO

ANTIPASTI / STARTERS

- Uovo mi-cuit, con crema di topinambur, spinacino e polvere di liquirizia °** € 17.00
Mi-cuit egg, with Topinambur cream, spinach and licorice powder
- Gamberoni scottati su purea di edamame, bisque di crostacei e cime di cavolfiore °** € 17.00
Seared prawns on edamame puree, shellfish bisque and cauliflower tops
- Fesa battuta su croccante di pane, nocciole tostate e foie gras gelificato ° *** € 18.00
Battered Fesa on bread brittle, toasted hazelnuts and gelled foie gras
- Millefoglie salata con crema di robiola e zucchine sottili croccanti °** € 16.00
Salted millefeuille with cream of robiola and thin crunchy courgettes
- Proposta vegana: Seitan caramellato allo sciroppo d'acero su purea di sedano rapa °** € 15.00
Vegan option: Caramelized maple syrup seitan on celeriac puree

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

- Risotto mantecato al gorgonzola dolce, con riduzione di pere e gocce di aceto balsamico ° *** € 18.00
Sweet gorgonzola creamed risotto, with a reduction of pears and drops of balsamic vinegar
- Paccheri farciti allo scorfano in mousse, con pomodorini confit, granella di pistacchio e zest di lime °** € 18.00
Scorpionfish-filled Paccheri in mousse, with confit cherry tomatoes, pistachio kernels and lime zest
- Tagliatelle con essenza di pomodoro ramato, tartare di gambero e olio al basilico °** € 18.00
Tagliatelle with copper tomato essence, shrimp tartare and basil oil
- Gnocchi di ricotta con guanciale croccante, cipollotto e petit pois °** € 17.00
Ricotta gnocchi with crispy guanciale, spring onion and petit pois
- Proposta vegana: Spaghettoni di semola al ragù di champignon e noci al profumo di limone °** € 17.00
Vegan option: Semola spaghetti with champignon ragout and lemon-scented walnuts

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

- Filetto di rombo chiodato, con burro montato alla salicornia e salsa all'arancia ° *** € 23.00
Nailed turbot fillet, with whipped glasswort butter and orange sauce
- Baccalà con fantasia di verdure in olio-cottura su specchio di aglio nero fermentato °** € 22.00
Cod with vegetable pattern in oil-cooking on fermented black garlic mirror
- Petto di faraona su fondo di zafferano e scarola al salto ° *** € 24.00
Faraona fowl breast, on a saffron and sautéed escarole bottom
- Filetto di maialino in crosta di nocciole e panko, con patate al forno e olio al rosmarino °** € 23.00
Piglet fillet in hazelnut and panko crust, with baked potatoes and rosemary oil
- Proposta vegana: Bistecca di cavolfiore arrosto con vinaigrette di lamponi su verdure glassate °** € 21.00
Vegan option: Roasted Cauliflower Steak, with raspberry vinaigrette over glazed vegetables

DESSERTS

- Cremoso al pistacchio glassato con crumble croccante °** € 8.00
Creamy pistachio glazed with crispy crumble
- Mousse al lampone sormontato da gelée al limone, su base di croustillant al cioccolato bianco °** € 8.00
Raspberry mousse topped with lemon gelée, based on white chocolate croustillant
- Bavarese al cocco e mango, glassata su dacquoise al cocco °** € 8.00
Coconut and Mango Bavarian, glazed on coconut Dacquoise
- Cheese-cream con cuore fondente di cioccolato su base sablé alle nocciole °** € 8.00
Cheese cream with dark chocolate heart on a hazelnut sablé base
- Foresta nera vegana: mousse al cioccolato fondente con inserto di biscotto alla ciliegia e pate sucrée al cacao °** € 8.00
Vegan Black Forest: Dark chocolate mousse with cherry biscuit inserts and cocoa pate sucrée

*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 esser 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.