Albergo dei Laghi

Antipasti

Speck dell'Alto Adige, zucca al forno e nocciole tostate €14
(8)

Polenta grigliata, tomino al forno e funghi* misti trifolati €15
(1,7)

Polpo* arrostito, crumble di taralli e maionese alla 'Nduja €16
(1,3,14)

Primi

Cappellacci giganti* ai funghi porcini con ragù di salsiccia e fonduta di Grana Padano 24 mesi € 16
(1,3,7,9,12)

Risotto carnaroli con zucca, polvere di liquirizia e semi di zucca tostati € 18
(9,12)

Pasta mista con fagioli cannellini e cozze € 17
(1,9,12,14)

Secondi

Petto di pollo cotto a bassa temperatura con patate croccanti e crema di funghi porcini* € 18
(9,12)

Bistecca di roast-beef alla griglia con radicchio al forno e riduzione di Valpolicella € 26
(9,12)

Trancio di merluzzo nordico* con cime di rapa saltate e fonduta di provola affumicata € 22
(4,7)

Contorni

Patate al forno € 4

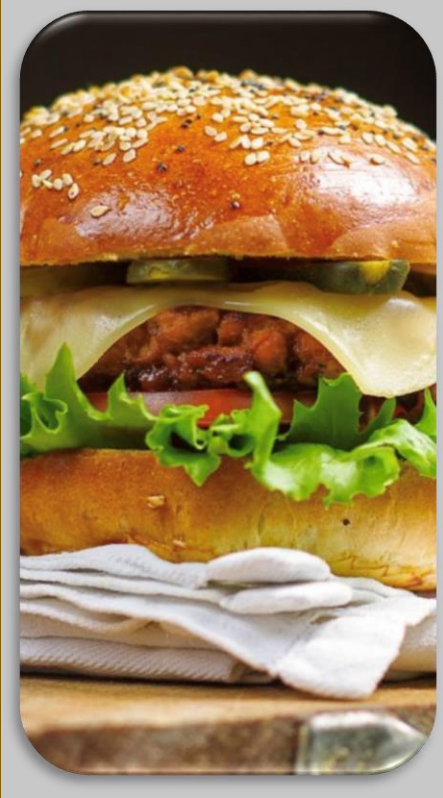
Verdura del giorno € 4

Insalata verde € 4

Insalata mista € 5

Panino Autunnale

€ 18



Pane classico
Hamburger di manzo 250 gr.
Speck grigliato
Gorgonzola
Crema di zucca

Servito con patate dippers

ALLERGENI: glutine-grano-segale-frumento-lattosio-uovo-sesamo-avena-frutta a guscio-soia

Dolci

Crostata di ricotta e pere con coulis di frutti di bosco € 7
(1,3,6,7,8)

Sacher mono porzione con panna montata € 7
(1,3,6,7,8)

Panna cotta alle nocciole con crumble di castagne € 7
(7,8)

Albergo dei Laghi

Appetizers

Speck with roasted pumpkin and toasted hazelnuts (8)	€ 14
Oven-baked Tomino cheese with grilled polenta and mixed mushrooms* (1,7)	€ 15
Grilled octopus with taralli crumble and spicy spreadable salami “’Nduja” mayonnaise (1,3,14)	€ 16

First Courses

Porcini mushroom ravioli* with sausage ragù and 24-month-aged Grana Padano cheese fondue (1,3,7,9,12)	€ 16
Carnaroli risotto with pumpkin, liquorice powder and toasted pumpkin seeds (9,12)	€ 18
Mixed pasta with cannellini beans and mussels (1,9,12,14)	€ 17

Second Courses

Slow-cooked chicken breast with crispy potatoes and porcini mushrooms cream* (9,12)	€ 18
Grilled roast beef steak with oven-roasted radicchio and Valpolicella wine reduction (9,12)	€ 26
Nordic cod fillet* with sautéed turnip greens and smoked Provola cheese fondue (4,7)	€ 22

Side Dishes

Baked potatoes € 4

Vegetables € 4

Green salad €4

Mixed salad € 5

Summer Burger

Classic bun

250 g beef burger

Grilled speck

Gorgonzola cheese

Pumpkin cream

Served with potato crispers

€ 18

ALLERGENS: gluten-wheat-rye-barley-lactose-egg-sesame-oats-nuts-soy

Desserts

Ricotta and pear tart with mixed berry coulis (1,3,6,7,8)	€ 7
Sacher cake with whipped cream (1,3,6,7,8)	€ 7
Hazelnut panna cotta with chestnut crumble (7,8)	€ 7

Carta Dei Vini

VINI BIANCHI

TRENTINO

Muller Thurgau Trentino Dop **€ 23,00**

Cantina Mori Colli Zugna – Mori (Tn)
Fresco e profumato, consigliato per antipasti e pesce alla brace

Gewurztraminer "Pendici del Baldo" Trentino Doc **€ 27,00**

Cantina Mori Colli Zugna – Mori (Tn)
Intenso e aromatico, si sposa con crostacei e carni bianche

LOMBARDIA

Lugana Doc **€ 23,00**

Marangona – Pozzolengo (Bs)
Vino fresco con profumi caratteristici di fiori bianchi e frutta a polpa bianca, con una spiccata bevibilità

VENETO

Pinot Grigio Doc Venezia **€ 22,00**

Montagner – Motta di Livenza (Tv)
Colore giallo paglierino con riflessi ramati, sentori decisi di fiore d'Acacia

FRIULI

Ribolla Gialla Collio Doc **€ 24,00**

Az. Agr. Humar – San Floriano del Collio (Go)
Vitigno maggiormente diffuso nelle colline di Udine e Gorizia. Predilige delicati piatti di pesce e frutti di mare

Sauvignon Collio Doc **€ 24,00**

Az. Agr. Humar – San Floriano del Collio (Go)
Vitigno internazionale che ha trovato il suo habitat perfetto nelle zone del collio friulano, note di frutta esotica, salvia

PIEMONTE

Chardonnay Langhe Doc **€ 20,00**

Az. Agr. Roccasanta – Perletto (Cn)
Fruttato e floreale, ideale come aperitivo e primi piatti delicati

MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc **€ 22,00**

Podere Santa Lucia – Monte San Vito (An)
Gusto equilibrato, persistente, con leggero retrogusto leggermente amarognolo caratteristico del verdicchio

CAMPANIA

Falanghina del Sannio Doc **€ 22,00**

La casa dell'Orco – San Michele di Pratola (Av)
Vitigno antico campano con profumi intensi ed eleganti

Greco di Tufo Docg **€ 26,00**

La casa dell'Orco – San Michele di Pratola (Av)
Profumo intenso, sapore minerale, per piatti elaborati di carne o di pesce

TRENTINO

Schiava Valdadige Doc (Rosè) **€ 21,00**

Cantina Mori Colli Zugna – Mori (Tn)
Leggero e vellutato, si abbina a risotti, minestre, prosciutti e carni bianche

PUGLIA

Novementi Puglia Igt (Rosè) **€ 21,00**

Menhir Salento – Minervino di Lecce (Le)
Vino coltivato su terreno calcareo, si abbina con piatti delicati a base di verdure

VINI ROSSI

ALTO ADIGE

Pinot Noir Alto Adige Doc **€ 30,00**

Abbazia di Novacella – Varna (Bz)
Vino dall'eleganza unica, matura in botti di rovere per 9 mesi, da abbinare a piatti a base di carne, interessante l'abbinamento con piatti di pesce

TRENTINO

Marzemino Trentino Dop **€ 24,00**

Cantina Mori Colli Zugna – Mori (Tn)
Fragrante e gentile, per primi piatti e carni bianche, esalta pietanze a base di funghi

Lagrein Superiore Trentino Doc **€ 30,00**

Cantina Mori Colli Zugna – Mori (Tn)
Vino dal colore intenso e note di frutta matura, affinato in Barriques e legno grande per 12 mesi

LOMBARDIA

Croatina Il Soffio Provincia di Pavia Igt **€ 22,00**

Alessio Brandolini – San Damiano Al Colle (Pv)
Fragrante e morbido, ben si addice a primi piatti corposi, selvaggina e salumi

VENETO

Cabernet Franc Doc Lison Pramaggiore **€ 22,00**

Montagner – Motta di Livenza (Tv)
Profumo leggermente erbaceo, adatto per piatti di carni rosse e formaggi a pasta dura e invecchiati

PIEMONTE

Nebbiolo Langhe Doc **€ 27,00**

Az. Agr. Roccasanta – Perletto (Cn)
Vino dal sapore asciutto, armonico ed equilibrato, per arrosti e piatti di media struttura

Dolcetto Langhe Doc **€ 22,00**

Az. Agr. Roccasanta – Perletto (Cn)
Elegante e fruttato, accompagna una grande quantità di portate, da considerarsi un "tutto pasto"

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Otello Emilia Docg **€ 24,00**

Cantine Ceci – Torrile (Pr)
Lambrusco storico e più rappresentativo delle cantine Ceci

TOSCANA

Brunello di Montalcino Docg **€ 90,00**

Az. Agr. Caprili – Montalcino (Si)
Fiore all'occhiello dell'enologia italiana, con affinamento per tre anni in botti di Rovere di Slavonia, vanta una struttura unica, unita a profumi intensi e balsamici. Perfetto per piatti importanti a base di carne

Chianti Docg **€ 28,00**

Ormanni – Poggibonsi (Si)
Ottenuto dal tradizionale uvaggio toscano, Sangiovese, Canaiolo e Colorino, ottimo con piatti a base di carne, arrosti, cacciagione

PUGLIA

Primitivo Quota29 Igt Salento **€ 24,00**

Menhir Salento – Minervino di Lecce (Le)
29 sono i metri sul livello del mare sul quale viene prodotto questo importante Primitivo

SICILIA

Nero d'Avola Igt Sicilia "Vino Biologico" **€ 24,00**

Az. Vinicola Funaro – Santa Ninfa (Tp)
Vino di notevoli sentori di frutta rossa, ideale con salumi e formaggi

VINI SPUMANTI

VENETO

Cuvèe del Casato Extra Dry **€ 21,00**

Montagner – Motta di Livenza (Tv)
Secco, invitante ed elegante, non disdegna il tutto pasto specie con piatti a base di pesce

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut **€ 27,00**

Montagner – Motta di Livenza (Tv)
Perlage fine e persistente, profumo di freso e floreale

LOMBARDIA

Moscato Frizzante Provincia di Pavia Igt **€ 25,00**

Cantina Manuelina – Santa Maria della Versa (Pv)
Moscato dolce con profumi di pesca e salvia, ideale per accompagnate crostate e pasticceria secca

Franciacorta Docg "Donna Elisabetta" Brut **€ 35,00**

Az. Agr. Facchetti Silvana Moraschi – Capriolo (Bs)
Da uve Chardonnay e Pinot Nero, eccellente come aperitivo e per accompagnare primi piatti e pesce

BEVANDE

Acqua 0,75 l	€ 3,00
Acqua 0,50 l	€ 2,00
Calice di vino imbottigliato	€ 5,00
Calice di vino della casa	€ 3,50
Calice di prosecco	€ 6,50
Vino della casa ¼ l	€ 3,00
Vino della casa ½ l	€ 6,00
Vino della casa 1 l	€ 10,00
Bibita in lattina	€ 4,00
Birra piccola alla spina 0,20	€ 3,50
Birra media alla spina 0,40	€ 5,00
Birra 33 cl	€ 4,00
Birra 66 cl	€ 7,00
Birra analcolica	€ 5,00
Caffè	€ 1,50
Decaffeinato	€ 2,00
Tè	€ 2,50
Orzo / ginseng	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,50
Marocchino	€ 3,00
Birra panachè piccola alla spina	€ 4,00
Birra panachè media alla spina	€ 5,50