



Albergo dei Laghi

Diner Menù

Antipasti

Crostone di pane dorato con lardo erborinato, robiola e miele di acacia	€ 16.00
Uovo al tegamino con asparagi al vapore e crumble di tarallo napoletano	€ 15.00
Zuppetta di moscardini alla ligure, con patate, olive taggiasche, basilico e pinoli tostati	€ 16.00
Tagliatelle di calamari alla griglia con verdure croccanti al forno e olio al nero di seppia	€ 16.00

Primi

Orecchiette fresche con crema di asparagi, salsiccia e crumble di pane al peperoncino € 16.00

Agnolotti piemontesi con sugo d'arrosto, fonduta di Gorgonzola e nocciole tostate € 18.00

Spaghettoni quadrati al profumo di limone con Tartare di tonno marinato a secco € 20.00

Fregola sarda mantecata al pecorino con zucchine, cozze e fiori di zucca € 18.00



Secondi

Tagliata di Picanha con cipollotti al forno e salsa chimichurri € 24.00

Cosciotto di coniglio porchettato con crema di peperoni rossi e zucchine alla menta € 22.00

Trancio di salmone in crosta di sesamo nero con salsa di yogurt e avocado € 22.00

Ombrina al forno con asparagi in doppia consistenza e pomodorini gialli confettati € 24.00



Panino Primaverile

€ 18.00



Pane bianco classico

Hamburger di manzo 250g

Pomodoro

Fontina

Insalata

Salsa barbecue

Servito con patate crispers



Dolci

Semifreddo alle fragole con riduzione all'aceto balsamico e menta fresca € 7.00

Cheese cake con crumble alla nocciola, nutella e cocco rapè € 7.00

Crema mascarpone al pistacchio con terra di cacao e granella di pistacchi tostati € 7.00

Cannolo siciliano con crema pasticcera al limone € 7.00





Albergo dei Laghi

Diner Menù

Appetizers

Bruschetta with blue lard, robiola cheese and acacia honey	€ 16.00
Fried egg with steamed asparagus and neapolitan tarallo	€ 15.00
Small octopus soup with potatoes, olives, basil and toasted pine nuts	€ 16.00
Grilled squid strips with crispy baked vegetables and cuttlefish ink's oil	€ 16.00

First Courses

Fresh Orecchiette with asparagus cream, sausage and spicy bread crumble	€ 16.00
Agnolotti (ravioli) with roast sauce, gorgonzola cheese fondue and toasted hazelnuts	€ 18.00
Lemon-scented spaghetti with dry marinated tuna tartare	€ 20.00
Fregola pasta with pecorino cheese, mussels, zucchini and its flowers	€ 18.00



Second Courses

Picanha beef with baked spring onion and chimichurri sauce	€ 24.00
Rabbit leg with bacon, bell peppers cream and mint-scented zucchini	€ 22.00
Salmon in black sesame crust with yogurt and avocado sauce	€ 22.00
Baked umbrine with asparagus and tomato confit	€ 24.00



Spring Burger

€ 18.00



Classic bread

Beef burger 250g

Tomato

Fontina

Bacon

Salad

Barbecue sauce

Served with crisper potatoes



Desserts

Strawberry semifreddo with balsamic vinegar reduction and fresh mint € 7.00

Cheesecake with hazelnut crumble, nutella and grated coconut € 7.00

Pistachio mascarpone cream with cocoa and toasted pistachio crumble € 7.00

Sicilian cannolo with lemon custard € 7.00



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 arrostiti 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, arrostiti, 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 fresco 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 accompagnare 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