



il MENÙ



Antipasti / Starters / Apéritif

- La Tartare** 17
Di tonno rosso con composta fatta in casa di ananas, passion fruit e papaya
Red tuna tartare served with an homemade pineapple, passion fruit and papaya compote
Tartare de thon rouge à la compote d'ananas/fruits de la passion/papaye
- Latinoamericano di Lago** 16
Ceviche di trota affumicata con guacamole e pomodorini
Smoked trout ceviche with guacamole and cherry tomatoes
Ceviche de truite fumée avec guacamole et tomates cerises
- Il Gamberone** 18
Spiedo di gamberoni alla griglia
Grilled prawn skewers
Brochette de crevettes grillées
- I Gamberi d'Oriente** 18
Gamberi saltati e verdure in agrodolce con semi di sesamo e salsa di soia
Sautéed shrimps and vegetables in sweet and sour sauce with sesame seeds and soy sauce
Crevettes sautées et légumes en agrodoux avec graines de sésame et sauce soja
- Il Carpione** 15
Carpione di lago della tradizione marinato all'aceto e vino bianco
Traditional lake fish "carpione" marinated in vinegar and white wine
Carpione de lac de tradition mariné au vinaigre et vin blanc
- Il Tagliere** 20
Selezione di affettati del salumificio Marco d'Oggiono
Selection of cold cuts from Marco d'Oggiono charcuterie
Sélection de charcuteries du Marco d'Oggiono





Primi Piatti / First Courses / Entrée

- Lo Spaghettone di Mare** 18
Spaghettoni quadrati di pasta fresca fatta in casa con gamberoni e mazzancolle,
con bisque di gamberi, pomodoro, aglio e prezzemolo
*Homemade fresh spaghettoni with prawns, served with shrimp bisque,
tomato, garlic and parsley*
*Spaghettoni carrés de pâtes fraîches faites maison avec des gambas et des
crevettes, accompagnés d'une bisque de crevettes, de tomates, d'ail et de persil*
- La Pasta alle Vongole** 22
Spaghettoni quadrati di pasta fresca fatta in casa con vongole veraci, aglio e prezzemolo
Homemade fresh spaghettoni with clams, garlic and parsley
Spaghettoni carrés de pâtes fraîches faites maison avec des palourdes, de l'ail et du persil
- Le Linguine alle Acciughe** 16
Linguine con acciughe e burro artigianale con panura alle erbe tostate
Linguine with butter and anchovies topped with herbs breadcrumbs
Linguine aux anchois et beurre artisanal avec chapelure aux herbes grillées
- Il Riso e Il Persico** 19
Riso al persico in cagnone come vuole la tradizione
Traditional rice with fried perch fillets in butter and sage
Riz aux filets de perche "cagnone" - cuisine traditionnelle lombarde
- Lo Spaghettone Comini** 17
Spaghettoni quadrati di pasta fresca fatta in casa con ragù di missoltini
Homemade fresh spaghettoni with missoltini ragù
Spaghettoni carrés de pâtes fraîches faites maison avec un ragoût de missoltini
- Gli Gnocchi allo Zola** 16
Gnocchi di patate e barbabietola con salsa di rucola e crema di zola
Potato and beetroot gnocchi with rocket sauce and gorgonzola cream
Gnocchi de pommes de terre et de betterave rouge, avec souce à la roquette et crème de gorgonzola
- I Ravioli dello Chef** 17
Ogni giorno una nuova ricetta. Chiedi a noi per conoscere quella di oggi!
A new recipe every day. Ask us to find out the new one!
Chaque jour une nouvelle recette. Demandez-nous pour connaître celle d'aujourd'hui!





Secondi Piatti / Main Courses / Plat principal

- La Tagliata di Tonno** 22
Trancio di tonno alla griglia marinato con miele, zenzero e soia con insalatina di ravanelli, cipollotti e basilico
Grilled tuna steak marinated with honey, ginger and soy with salad of radishes, spring onions and basil
Tranche de thon grillée marinée au miel, gingembre et soja avec une petite salade de radis, oignons nouveaux et basilic
- Il Gran Fritto** 21
Frittura di calamari e gamberoni
Fried calamari and king prawns
Friture de calamars et gambas
- Mare Mare Mare** 21
Zuppa di cozze, vongole, calamari, mazzancolle e gamberoni in salsa di pomodoro con aglio e prezzemolo
Soup of mussels, clams, calamari and prawns in tomato sauce with garlic and parsley
Soupe de moules, palourdes, calamars, crevettes et gambas dans une sauce tomate avec ail et persil
- Il Filetto di Manzo** 20
Filetto di manzo alla griglia con salsa ai frutti di bosco, anice stellato e insalata
Grilled beef fillet with berry sauce, star anise and salad
Filet de bœuf grillé avec sauce aux fruits des bois, anis étoilé et salade
- Il Filetto di Vitello** 20
Filetto di vitello avvolto da pancetta affumicata "Marco d'Oggiono" con patate al forno, al burro artigianale
Veal fillet wrapped in "Marco d'Oggiono" smoked bacon with baked potatoes and artisanal butter
Filet de veau enroulé dans de la pancetta fumée "Marco d'Oggiono" avec pommes de terre au four, au beurre artisanal
- La Battuta di Carne** 19
Tartare condita di filetto di manzo (150gr) tagliata al coltello, accompagnata da capperi tritati, acciughe, tuorlo d'uovo e salsa Worcestershire (serviti a parte)
Seasoned beef fillet tartare (150 g) cut with a knife, accompanied from chopped capers, anchovies, egg yolk and Worcestershire sauce (served separately)
Tartare assaisonné de filet de bœuf (150 g) coupé au couteau, accompagné de câpres hachés, anchois, jaune d'œuf et sauce Worcestershire (servis à part)
- La Milanese** 20
Milanese di vitello croccante frita nel burro chiarificato con insalata mista
Fried crispy veal in clarified butter with mixed salad
Escalope de veau croustillante frite au beurre clarifié avec salade mixte





Contorni / Sides / Accompagnements

L'Insalata Mista 5,5
Mixed salad
Salade mixte

Le Verdure alla Griglia 5,5
Grilled vegetables
Légumes grillés

Le Patate al Forno al Burro Artigianale 5,5
Baked potatoes with handcrafted butter
Pomme-de-terre au four au beurre artisanal

Le Patatine Fritte 5,5
French fries
Frites

.....

Dessert

Il Tiramisù 7,5

La Torta Grigna della Tradizione Mandellese con Gelato alla Vaniglia Fatto in Casa 7,5
Slice of Grigna cake, one of the traditional symbols of mandello with homemade vanilla ice cream
La Tarte Grigna de la Tradition de Mandello avec Glace à la Vanille Maison

Il Gelato alla Vaniglia Fatto in Casa con Frutta Fresca 7,5
Homemade vanilla ice cream with fresh fruit
La Glace à la Vanille Maison avec Fruits Frais

.....

Coperto / Cover Charge 2,5

