

• RISTORANTE •  
la **P**unta ▶

*Menù*



## Antipasti

<i>Antipasto di lago (1,4,7)</i>	€ 18,00
<i>Salmerino marinato agli agrumi (4)</i>	€ 18,00
<i>Patè di pesce (1,4,7)</i>	€ 17,00
<i>Missoltini nostrani (1,4,7)</i>	€ 16,00
<i>Salmone affumicato (1,4,7)</i>	€ 16,00
<i>Affettati misti</i>	€ 15,00
<i>Bresaola valtellinese</i>	€ 15,00
<i>Prosciutto di Parma</i>	€ 15,00
<i>Prosciutto e melone</i>	€ 17,00
<i>Carpaccio di manzo con grana e rucola (7)</i>	€ 18,00
<i>Caprese (7)</i>	€ 12,00

## Insalatone

<i>La Punta (Insalata verde e rossa, carote, pomodori, songino, cotto, formaggio, uovo sodo, noci) (3,7,8)</i>	€ 13,00
<i>Tonno (Insalata verde, fagioli, cipolla rossa, tonno) (4)</i>	€ 13,00
<i>Lavarello (Lavarello, songino, cipolla di Tropea, pomodori) (4)</i>	€ 13,00

## Primi Piatti

<i>Spaghetti con bottarga di lago (1,4)</i>	€ 16,00
<i>Riso con filetto di pesce persico (1,4,7)</i>	€ 18,00
<i>Tagliatelle al salmone (1,3,4,7)</i>	€ 15,00
<i>Spaghetti pomodoro e basilico (1,7)</i>	€ 10,00
<i>Trenette al pesto (1)</i>	€ 13,00
<i>Fettuccine fresche al ragù (1,3,9)</i>	€ 15,00
<i>Penne dello chef (1,7)</i>	€ 15,00
<i>Pizzoccheri alla valtellinese (1,7)</i>	€ 14,00
<i>Tortelli con radicchio rosso (1,3,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Tortellini panna e prosciutto (1,6,7)</i>	€ 15,00
<i>Ravioli burro e salvia (1,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Ravioli in salsa di noci (1,3,6,7,8)</i>	€ 16,00
<i>Gnocchetti al gorgonzola (1)</i>	€ 14,00
<i>Crespelle carciofi e spinaci (1,3)</i>	€ 15,00
<i>Lasagne alla bolognese (1,3,7,9)</i>	€ 14,00
<i>Zuppa del giorno (1,9)</i>	€ 12,00

*In mancanza di alimenti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati.*

## *Secondi Piatti di Carne*

*:: Serviti con contorno di verdure ::*

<i>Filetto di manzo alla griglia</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Filetto di manzo al pepe verde (7)</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Tagliata di Scottona e rucola (7)</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Nodino di vitello alla griglia</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Nodino di vitello al burro e salvia (7)</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Petto di pollo alla mediterranea (7)</i>	<i>€ 18,00</i>

## *Secondi Piatti di Pesce*

<i>Fritto misto di lago (1)</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Filetto di pesce persico fritto (1)</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Alborelle fritte (1)</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Pescato del giorno alla piastra</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Pescato del giorno al burro e salvia (1)</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Agoni alla piastra</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Grigliata mista di lago</i>	<i>€ 20,00</i>

## *Contorni*

<i>Insalata verde</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Insalata mista</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Spinaci al burro (7)</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Patate fritte (1)</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Verdure miste (7)</i>	<i>€ 6,00</i>

## *Formaggi*

<i>Mozzarella (7)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Taleggio (7)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Gorgonzola (7)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Magro Latteria di Bellagio (7)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Grana Padano (7)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Selezione di formaggi misti (7,8)</i>	<i>€ 16,00</i>

*Coperto € 3,00*

*In mancanza di alimenti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati.*



## Starters

<i>Antipasto di lago, fresh-water fish served cold (1,4,7)</i> <i>(assorted fish with olive-oil garlic &amp; parsley, onions wine &amp; vinegar)</i>	€ 18,00
<i>Fillet of Char marinated with citrus (4)</i>	€ 18,00
<i>Fish Paté (1,4,7)</i>	€ 17,00
<i>Salt-dried fresh water fish served with toast &amp; butter (1,4,7)</i>	€ 16,00
<i>Smoked salmon (1,4,7)</i>	€ 16,00
<i>Assorted cold meats</i>	€ 15,00
<i>Bresaola (thinly sliced, dried beef served with olive-oil &amp; lemon)</i>	€ 15,00
<i>Parma ham</i>	€ 15,00
<i>Parma ham with sliced melon</i>	€ 17,00
<i>Beef carpaccio (7)</i>	€ 18,00
<i>Caprese (Mozzarella cheese tomatoes &amp; olives) (7)</i>	€ 12,00

## Salads

<i>La Punta (Green and red salad, carrots, tomatoes, lamb lettuce, ham, cheese, boiled egg, walnuts) (3,7,8)</i>	€ 13,00
<i>Tonno (green salad, beans, red onion, tuna) (4)</i>	€ 13,00
<i>Lavarello (White Lake fish, lamb lettuce, red onions, tomatoes)(4)</i>	€ 13,00

## First Course

<i>Spaghetti with bottarga (olive oil, garlic and dried fish eggs) (1,4)</i>	€ 16,00
<i>Rice with soured fish fillets in butter &amp; sage (1,4,7)</i>	€ 18,00
<i>Tagliatelle pasta with smoked salmon &amp; cream (1,3,4,7)</i>	€ 15,00
<i>Spaghetti with basil &amp; tomatoes sauce (1,7)</i>	€ 10,00
<i>Trenette pasta with Pesto (1)</i>	€ 13,00
<i>Fettuccine with meat sauce (1,3,9)</i>	€ 15,00
<i>Penne chef style (Bacon, tomato sauce, cream &amp; Parmesan cheese) (1,7)</i>	€ 15,00
<i>Pizzoccheri alla valtellinese (1,7)</i> <i>(Buckwheat pasta with butter, cheese &amp; garlic sauce)</i>	€ 14,00
<i>Cheese &amp; radicchio tortelli with radicchio &amp; speck sauce (1,3,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Meat tortellini with ham &amp; cream sauce (1,6,7)</i>	€ 15,00
<i>Cheese &amp; spinach ravioli with butter &amp; sage (1,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Cheese &amp; walnut ravioli in cream sauce (1,3,6,7,8)</i>	€ 16,00
<i>Gnocchi with cream &amp; gorgonzola cheese (1)</i>	€ 14,00
<i>Crepes stuffed with artichoke, spinach &amp; cheese filling (1,3)</i>	€ 15,00
<i>Baked lasagne with tomato &amp; meat sauce (1,3,7,9)</i>	€ 14,00
<i>Soup of the day (1,9)</i>	€ 12,00

## Second Course

*:: Meat - all meat dishes served with mixed vegetables ::*

<i>Grilled beef Tenderloin</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Sauted tenderloin in cream &amp; green pepper sauce (7)</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Tagliata Scottona Beef with rocket salad (7)</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Veal chop grilled</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Veal chop in butter &amp; sage (7)</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Breast of Chicken Mediterranean Style (7)</i>	<i>€ 18,00</i>

*:: Fish - all dishes prepared with fresh water fish ::*

<i>Assorted fried fish (1)</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Fried perch fillet (1)</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Arborelle - fried Bleaks (1)</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Grilled fish of the day</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Sauted fish of the day in butter &amp; sage (1)</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Grilled "Agoni" served whole (Twaite shad)</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Assorted grilled lake fish</i>	<i>€ 20,00</i>

## Side Dishes

<i>Green salad (7)</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Mixed salad (Garden Salad)</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Sauted spinach in butter</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>French fries (1)</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Mixed vegetables (7)</i>	<i>€ 6,00</i>

## Cheese

<i>Mozzarella (7)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Taleggio (Local cheese) (7)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Gorgonzola (Local cheese) (7)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Magro Latteria Bellagio (Local cheese) (7)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Grana Padano (7)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Selection of mixed cheeses (7,8)</i>	<i>€ 16,00</i>

*Cover charge € 3,00*



## Vorspeisen

<i>Gemischte See-Vorspeise (1,4,7)</i> <i>(Kalte Seefische in Essigmarinade mit Knoblauch, Petersilie &amp; Zwiebeln)</i>	€ 18,00
<i>Marinierter Saibling in Agrumen (4)</i>	€ 18,00
<i>Fisch - Paté (1,4,7)</i>	€ 17,00
<i>“Missoltini” (salzgetrocknete Seefische serviert mit Toast &amp; Butter) (1,4,7)</i>	€ 16,00
<i>Geräucherter Lachs (1,4,7)</i>	€ 16,00
<i>Gemischte Aufschnittplatte</i>	€ 15,00
<i>Bresaola (dünne Scheiben Luftgetrocknetes Rindfleisch)</i>	€ 15,00
<i>Parmaschinken</i>	€ 15,00
<i>Parmaschinken mit Melone</i>	€ 17,00
<i>Carpaccio vom Rind (7)</i> <i>(Rohe hauchdünne Rindfleischscheiben mit Parmesankäse &amp; Rucola)</i>	€ 18,00
<i>Caprese (Mozzarella mit Tomaten, Oliven &amp; Basilikum) (7)</i>	€ 12,00

## Salat

<i>La Punta (Salat, Karotten, Tomaten, Feld salad, Schinken, Käse, gekochtes Ei, Walnüsse) (3,7,8)</i>	€ 13,00
<i>Tonno (grüner Salat, Bohnen, rote Zwiebeln, Thunfisch) (4)</i>	€ 13,00
<i>Lavarello (Lavarello, Feldsalat, Rote Zwiebel, Tomaten) (4)</i>	€ 13,00

## Nudelspeisen

<i>Spaghetti mit Bottarga (Getrocknete fischeier) (1,4)</i>	€ 16,00
<i>Reis mit Barsch-Filets (1,4,7)</i>	€ 18,00
<i>Tagliatelle mit Lachs-Rahmsoße (1,3,4,7)</i>	€ 15,00
<i>Spaghetti mit Tomaten &amp; Basilikum (1,7)</i>	€ 10,00
<i>Trenette mit Pesto (1)</i>	€ 13,00
<i>Fettuccine mit Ragù alla Bolognese (1,3,9)</i>	€ 15,00
<i>Penne nach art des Hauses (1,7)</i> <i>(Bauchspeck, Tomaten, Rahmsoße, Petersilie &amp; Käse) (1,7)</i>	€ 15,00
<i>Pizzoccheri alla Valtellinese (Nudel aus Buchweizen mit Käse und Gemüse) (1,7)</i>	€ 14,00
<i>Tortelli mit Radicchio und Speck (1,3,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Fleischtortellini mit Schinken &amp; Rahm soße (1,6,7)</i>	€ 15,00
<i>Ravioli mit Spinat und Käsefüllung in Salbei &amp; Butter (1,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Ravioli mit Walnuß &amp; Käsefüllung in Walnußrahmsoße (1,3,6,7,8)</i>	€ 16,00
<i>Kartoffelgnocchi in Gorgonzolarahmsoße (1)</i>	€ 14,00
<i>Crespelle mit Artischocken, Spinat &amp; Käsefüllung (1,3)</i>	€ 15,00
<i>Lasagne alla Bolognese (1,3,7,9)</i>	€ 14,00
<i>Tagessuppe (1,9)</i>	€ 12,00

# Hauptgänge

:: Fleischgerichte mit gemüsebeilage ::

<i>Rinderfilet vom Grill</i>	€ 27,00
<i>Rinderfilet mit grüner Pfeffersoße (7)</i>	€ 28,00
<i>Tagliata Scottona Rinder Steak mit Rucola (7)</i>	€ 27,00
<i>Kalbskotelett vom Grill</i>	€ 26,00
<i>Kalbskotelett in Butter und Salbei (7)</i>	€ 26,00
<i>Hühnerbrust nach Mittelmeer-Art (Tomaten Soße, Oliven und Knoblauch) (7)</i>	€ 18,00

## Fischgerichte

<i>Fischfritüre (1)</i>	€ 19,00
<i>Frittierte Barsch-Filet (1)</i>	€ 18,00
<i>Arborelle fritüre (Ukeleien - Abletten) (1)</i>	€ 17,00
<i>Fisch des Tages vom Grill</i>	€ 18,00
<i>Fisch des Tages in Butter und Salbei (1)</i>	€ 18,00
<i>Gegrillte "Agoni" (Maifisch) ganz serviert</i>	€ 17,00
<i>Gemischte gegrillte Fische aus dem See</i>	€ 20,00

## Beilagen

<i>Grüner Salat</i>	€ 5,00
<i>Gemischter Salat</i>	€ 6,00
<i>Spinat mit Butter (7)</i>	€ 6,00
<i>Pommes Frites (1)</i>	€ 6,00
<i>Gemischtes Gemüse (7)</i>	€ 6,00

## Käse

<i>Mozzarella (7)</i>	€ 7,00
<i>Taleggio (7)</i>	€ 7,00
<i>Gorgonzola (7)</i>	€ 7,00
<i>Magro Latteria di Bellagio (7)</i>	€ 7,00
<i>Grana Padano (7)</i>	€ 7,00
<i>Gemischte Käseplatte (7,8)</i>	€ 16,00

*Brot & Gedeck € 3,00*



## Les Entrées

<i>Hors d'oeuvre du lac (1,4,7)</i>	€ 18,00
<i>Omble chevalier mariné aux agrumes (4)</i>	€ 18,00
<i>Paté de poisson (1,4,7)</i>	€ 17,00
<i>Poisson séché du lac (1,4,7)</i>	€ 16,00
<i>Saumon fumé (1,4,7)</i>	€ 16,00
<i>Assiette de charcuterie</i>	€ 15,00
<i>Bresaola (Viande de bœuf séchée)</i>	€ 15,00
<i>Jambon de Parme</i>	€ 15,00
<i>Jambon de Parme et melon</i>	€ 17,00
<i>Carpaccio de bœuf cru, avec parmesan et roquette (7)</i>	€ 18,00
<i>Caprese (salade de tomates et mozzarella) (7)</i>	€ 12,00

## Les Salades

<i>La Punta (Salade, carottes, tomates, la mâche, jambon, fromage, œuf dur, noix) (3,7,8)</i>	€ 13,00
<i>Tonno (salade verte, haricots verts, oignon rouge, thon) (4)</i>	€ 13,00
<i>Lavarello (Lavaret, mâche, oignon rouge, tomates) (4)</i>	€ 13,00

## Les Pâtes

<i>Spaghetti avec bottarga du lac (Poutargue du Lac) (1,4)</i>	€ 16,00
<i>Riz et filets de perche (1,4,7)</i>	€ 18,00
<i>Tagliatelle au saumon (1,3,4,7)</i>	€ 15,00
<i>Spaghetti tomates et basilic (1,7)</i>	€ 10,00
<i>Trenette au pesto (1)</i>	€ 13,00
<i>Fettuccine à la sauce bolonaise (1,3,9)</i>	€ 15,00
<i>Penne à la mode du chef (Lard, sauce tomates, crème fraîche) (1,7)</i>	€ 15,00
<i>Pizzoccheri à la valtellinese (Nouilles à la farine sarrasin) (1,7)</i>	€ 14,00
<i>Tortelli au salade de Trévis (1,3,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Tortellini creme fraiche et jambon (1,6,7)</i>	€ 15,00
<i>Ravioli au beurre et sauge (1,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Ravioli à la sauce aux noix (1,3,6,7,8)</i>	€ 16,00
<i>Gnocchi de pommes de terre au gorgonzola (1)</i>	€ 14,00
<i>Crêpes aux artichauts et épinards (1,3)</i>	€ 15,00
<i>Lasagne à la Bolonaise (1,3,7,9)</i>	€ 14,00
<i>Potage du jour (1,9)</i>	€ 12,00

Couvert € 3,00



## *Les Viandes*

*:: Servi avec contour de legumes ::*

<i>Filet de boeuf grillé</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Filet au poivre vert (7)</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Tagliata de bœuf Scottona avec roquette (7)</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Noix de veau grillé</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Noix de veau au beurre et sauge (7)</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Escaloppe de poulet à la méditerranéenne (7)</i>	<i>€ 18,00</i>

## *Les Poissons*

<i>Friture mixte de poissons du lac (1)</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Filet de perche frit (1)</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Alborelle Ableties friture de petits poissons (1)</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Poisson du jour grillé du lac</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Poisson du jour au beurre et sauge (1)</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>“Alose Feinte” poissons du lac grillé</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Grillade mixte de poissons du lac</i>	<i>€ 20,00</i>

## *Garnitures*

<i>Salade verte</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Salade mêlée</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Epinards au beurre (7)</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Frites (1)</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Mélange de légumes (7)</i>	<i>€ 6,00</i>

## *Fromages*

<i>Mozzarella (7)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Taleggio (Fromage à pâte molle) (7)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Gorgonzola (7)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Magro Latteria di Bellagio (Fromage à pâte dure) (7)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Parmesan (7)</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Plateau de fromages (7,8)</i>	<i>€ 16,00</i>

*Couvert € 3,00*

## Закуски

Закуска из пресноводных рыб <i>Antipasto di lago (1,4,7)</i>	€ 18,00
Озерный лосось в цитрусовом маринаде <i>Pesce marinato agli agrumi (4)</i>	€ 18,00
Рыбный паштет <i>Patè di pesce (1,4,7)</i>	€ 17,00
Сушеная рыба <i>Missoltini nostrani (1,4,7)</i>	€ 16,00
Копченый лосось <i>Salmone affumicato (1,4,7)</i>	€ 16,00
Нарезанные колбасы <i>Affettati misti</i>	€ 15,00
Брезаола из Вальтеллины <i>Bresaola valtellinese</i>	€ 15,00
Пармская ветчина <i>Prosciutto di Parma</i>	€ 15,00
Дыня с Пармской ветчиной <i>Prosciutto e melone</i>	€ 17,00
Карпаччо из говядины с рукколой и пармезаном <i>Carpaccio (7)</i>	€ 18,00
Салат "Капрезе" (помидоры с моцареллой) <i>Caprese (7)</i>	€ 12,00

## Салаты

<i>La Punta</i> (зеленый и красный салат, морковь, помидоры, валериана, ветчина, сыр, яйца, орехи) (3,7,8)	€ 13,00
<i>Топпо</i> (зеленый салат, фасоль, красный лук, тунец) (4)	€ 13,00
<i>Lavarello</i> (сиг, валериана, красный лук, помидоры) (4)	€ 13,00

## Первые блюда

Спагетти с боттаргой (укра озерной рыбы) <i>Spaghetti con bottarga di lago (1,4)</i>	€ 16,00
Рис с филе окуня <i>Riso con filetto di pesce persico (1,4,7)</i>	€ 18,00
Тальятелле с лососем <i>Tagliatelle al salmone (1,3,4,7)</i>	€ 15,00
Спагетти с помидорами и базиликом <i>Spaghetti pomodoro e basilico (1,7)</i>	€ 10,00
Паста с соусом песто <i>Trenette al pesto (1)</i>	€ 13,00
Свежие феттучини с мясным соусом <i>Fettuccine fresche al ragù (1,3,9)</i>	€ 15,00
Паста от шеф-повара <i>Penne dello chef (1,7)</i>	€ 15,00
Пиццоккери из Вальтеллины паста из гречневой муки <i>Pizzoccheri alla valtellinese (1,7)</i>	€ 14,00
Равиоли с радиккио <i>Tortelli con radicchio rosso (1,3,6,7)</i>	€ 16,00
Тортеллини с ветчиной в сливочном соусе <i>Tortellini panna e prosciutto (1,6,7)</i>	€ 15,00
Равиоли с шалфеем и маслом <i>Ravioli burro e salvia (1,6,7)</i>	€ 16,00
Равиоли с соусом из грецких орехов <i>Ravioli in salsa di noci (1,3,6,7,8)</i>	€ 16,00
Картофельные ньокки с сыром горгонзола <i>Gnocchetti al gorgonzola (1)</i>	€ 14,00
Блинчики с артишоками и шпинатом <i>Crespelle carciofi e spinaci (1,3)</i>	€ 15,00
Лазанья <i>Lasagne alla bolognese (1,3,7,9)</i>	€ 14,00
Суп дня <i>Zuppa del giorno (1,9)</i>	€ 12,00



## Мясные блюда

:: Подаются с овощами ::

Филе говядины на решётке <i>Filetto di manzo alla griglia</i>	€ 27,00
Филе говядины с соусом из зеленого перца <i>Filetto di manzo al pepe verde (7)</i>	€ 28,00
Кусочки филе говядины с рукколой <i>Tagliata di manzo con rucola (7)</i>	€ 27,00
Телячий T-образной стейк на решетке <i>Nodino di vitello alla griglia</i>	€ 26,00
Телячий T-образной стейк с маслом и шалфеем <i>Nodino al burro e salvia (7)</i>	€ 26,00
Куриная грудка по средиземноморски <i>Petto di pollo alla mediterranea (7)</i>	€ 18,00

## Рыбные блюда

Жареная рыба из озера во фритюре <i>Fritto misto di lago (1)</i>	€ 19,00
Жареное филе окуня во фритюре <i>Filetto di pesce persico fritto (1)</i>	€ 18,00
Жареные уклейки во фритюре <i>Alborelle fritte (1)</i>	€ 17,00
Улов дня на гриле <i>Pesce del giorno alla piastra</i>	€ 18,00
Улов дня с маслом и шалфеем <i>Pesce del giorno al burro e salvia (1)</i>	€ 18,00
Агоне (сардина) на решетке <i>Agoni alla piastra</i>	€ 17,00
Рыбы из озера на решётке <i>Grigliata mista di lago</i>	€ 20,00

## Гарниры

Зеленый салат <i>Insalata verde</i>	€ 5,00
Смешанный салат <i>Insalata mista</i>	€ 6,00
Шпинат с маслом <i>Spinaci al burro (7)</i>	€ 6,00
Картофель фри <i>Patatine fritte (1)</i>	€ 6,00
смешанные овощи <i>Verdure miste (7)</i>	€ 6,00

## Сыры

Моцарелла <i>Mozzarella (7)</i>	€ 7,00
Таледжио <i>Taleggio (7)</i>	€ 7,00
Горгонзола <i>Gorgonzola (7)</i>	€ 7,00
Сыр из Вальтеллины <i>Magro Latteria Bellagio (7)</i>	€ 7,00
Грана Падано <i>Grana Padano (7)</i>	€ 7,00
Сырная тарелка <i>Selezione di formaggi misti (7,8)</i>	€ 16,00

Плата за сервировку *Coperto* € 3,00  
Если нет свежих продуктов используются замороженные

## Entrantes

<i>Surtido de pescado en preparación tradicional (1,4,7)</i>	€ 18,00
<i>Pescado marinado con cítricos (4)</i>	€ 18,00
<i>Paté de pescados (1,4,7)</i>	€ 17,00
<i>Missoltini ( pescados salados y secados ) (1,4,7)</i>	€ 16,00
<i>Salmón ahumado (1,4,7)</i>	€ 16,00
<i>Embutidos</i>	€ 15,00
<i>Bresaola ( embutidos de buey)</i>	€ 15,00
<i>Jamón de Parma</i>	€ 15,00
<i>Jamón de Parma y melón</i>	€ 17,00
<i>Carpaccio ( ternera de buey cruda) (7)</i>	€ 18,00
<i>Caprese ( tomate, mozzarella ,basílico y aceitunas ) (7)</i>	€ 12,00

## Ensaladas

<i>La Punta ( ensalada verde y roja, zanahoria ,tomate, valeriana ,jamón cocido,queso, huevo duro y nueces) (3, 7,8)</i>	€ 13,00
<i>Tonno ( ensalada verde, frijoles, cebolla roja y atún) (4)</i>	€ 13,00
<i>Lavarello (ensalada valeriana, cebolla de Tropea, tomate y Lavarello a la plancha) (4)</i>	€ 13,00

## Primeros platos

<i>Spaghetti con Bottarga ( aceite, ajo y huevos de Lavarello secados) (1,4)</i>	€ 16,00
<i>Arroz con filete de Perca en mantequilla y salvia (1,4,7)</i>	€ 18,00
<i>Tagliatelle con salmón y nata (1,3,4,7)</i>	€ 15,00
<i>Spaghetti en salsa tomate (1,7)</i>	€ 10,00
<i>Trenette en salsa pesto (1)</i>	€ 13,00
<i>Fettuccine a la boloñesa (1,3,9)</i>	€ 15,00
<i>Penne del Chef ( tomate, bacon, queso, cebolla , nata y especias) (1,7)</i>	€ 15,00
<i>Pizzoccheri a la Valtellinese (pasta de alforfón con mantequilla, queso y ajo) (1,7)</i>	€ 14,00
<i>Tortelli de achicoria y queso con speck(jamón ahumado) (1,3,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Tortellini de ternera con jamón y nata (1,6,7)</i>	€ 15,00
<i>Ravioli de queso y espinacas en mantequilla y salvia (1,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Ravioli de queso, nata y nueces (1,3,6,7,8)</i>	€ 16,00
<i>Gnocchi con crema de gongorzola ( queso azul dulce) (1)</i>	€ 14,00
<i>Crepes con espinacas, alcachofas y queso (1,3)</i>	€ 15,00
<i>Lasaña a la boloñesa (1,3,7,9)</i>	€ 14,00
<i>Sopa del día(1,9)</i>	€ 12,00



## Segundos platos con carne

:: con acompañamiento de verdura ::

<i>Filete de buey a la plancha</i>	€ 27,00
<i>Filete de buey en nata y pimiento verde (7)</i>	€ 28,00
<i>Cortada de buey sobre cama de rúcula (7)</i>	€ 27,00
<i>Chuleta de novillo a la plancha</i>	€ 26,00
<i>Chuleta de novillo en mantequilla y salvia (7)</i>	€ 26,00
<i>Pecho de pollo a la Mediterránea ( en salsa de tomate, aceitunas, ajo, especias y chile) (7)</i>	€ 18,00

## Segundos platos con pescado del lago

<i>Surtido de lago frito (1)</i>	€ 19,00
<i>Filete de perca frito (1)</i>	€ 18,00
<i>Alburnos fritos (1)</i>	€ 17,00
<i>Pescado del dia a la plancha</i>	€ 18,00
<i>Pescado del dia en mantequilla y salvia (1)</i>	€ 18,00
<i>Agoni a la plancha ( alosa fallax)</i>	€ 17,00
<i>Surtido de pescados a la plancha</i>	€ 20,00

## Acompañamientos

<i>Ensalada verde</i>	€ 5,00
<i>Ensalada mixta</i>	€ 6,00
<i>Espinacas en mantequilla (7)</i>	€ 6,00
<i>Patatas fritas (1)</i>	€ 6,00
<i>Verduras mixtas (7)</i>	€ 6,00

## Quesos

<i>Mozzarella (7)</i>	€ 7,00
<i>Taleggio (queso local) (7)</i>	€ 7,00
<i>Gorgonzola (queso local) (7)</i>	€ 7,00
<i>Magro Latteria Bellagio (queso local) (7)</i>	€ 7,00
<i>Grana Padano (7)</i>	€ 7,00
<i>Surtido de quesos (7,8)</i>	€ 16,00

*Cubierto € 3,00*

# Allergeni

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Come da regolamento 1169 del 2011 riportiamo gli allergeni utilizzati nel nostro locale con le simbologie seguenti:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(\*);
  - b) maltodestrine a base di grano (\*);
  - c) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (\*)
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e derivati
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

\* E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

## SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

In our local as exposed regulation 1169 of 2011 we report the allergens used with the following symbols:

1. Cereals containing gluten, namely, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:
  - a) wheat based glucose syrups including dextrose (\*);
  - b) wheat based maltodextrins (\*);
  - c) glucose syrups based on barley;
  - d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof, except:
  - a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
  - b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof, except:
  - a) fully refined soybean oil and fat (\*)
  - b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
  - c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
  - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
  - a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
  - b) lactitol.
8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and products thereof

(\*) And the products thereof, in so far as the process that have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for relevant products from which they originated.