

• RISTORANTE •  
**la Punta** ▶

//////////////////////////////////// *Antipasti / Starters* //////////////////////////////////////

<b>Antipasto di lago</b>	/ Fresh-water Marinated fish served cold	€ 18,00
<b>Patè di pesce</b>	/ Fish Paté	€ 17,00
<b>Missoltini nostrani</b>	/ Salt-dried fresh water fish served with toast & butter	€ 16,00
<b>Affettati misti</b>	/ Assorted cold meats	€ 15,00
<b>Bresaola valtellinese</b>	/ Thinly sliced, dried beef Served with olive-oil & lemon	€ 15,00
<b>Prosciutto di Parma</b>	/ Parma ham	€ 15,00
<b>Caprese</b>	/ Caprese (Mozzarella cheese tomatoes & olives)	€ 12,00

//////////////////////////////////// *Insalatone / Large salads* //////////////////////////////////////

<b>La Punta</b>		€ 13,00
Insalata verde e rossa, carote, pomodori, songino, cotto, formaggio, uovo sodo, noci <i>Green and red salad, carrots, tomatoes, lamb lettuce, ham, cheese, boiled egg, walnuts</i>		
<b>Lavarello</b>		€ 13,00
Lavarello, songino, cipolla di Tropea, pomodori <i>White Lake fish, lamb lettuce, red onions, tomatoes</i>		

//////////////////////////////////// *Primi Piatti / First Course* //////////////////////////////////////

<b>Spaghetti con bottarga di lago</b>	/ Spaghetti with olive oil, garlic and dried fish eggs	€ 16,00
<b>Riso con filetto di pesce persico</b>	/ Rice with soured fish fillets in butter & sage	€ 18,00
<b>Spaghetti pomodoro e basilico</b>	/ Spaghetti with basil & tomatoes sauce	€ 10,00
<b>Fettuccine fresche al ragù</b>	/ Fettuccine with meat sauce	€ 15,00
<b>Penne dello chef</b>	/ Penne chef style Bacon, tomato sauce, cream & Parmesan cheese	€ 15,00
<b>Tortelli con radicchio rosso</b>	/ Cheese & radicchio tortelli with radicchio & speck sauce	€ 16,00
<b>Ravioli burro e salvia</b>	/ Cheese & spinach ravioli with butter & sage	€ 16,00
<b>Gnocchetti al gorgonzola</b>	/ Gnocchi with cream & gorgonzola cheese	€ 14,00
<b>Lasagne alla bolognese</b>	/ Baked lasagne with tomato & meat sauce	€ 14,00

[www.ristorantelapunta.it](http://www.ristorantelapunta.it)

Follow us



## //////////////////////////////////// *Secondi Piatti / Second Course* //////////////////////////////////////

*:: Serviti con contorno di verdure / served with mixed vegetables ::*

<b>Filetto di manzo alla griglia</b>	<i>/ Grilled beef Tenderloin</i>	€ 27,00
<b>Filetto di manzo al pepe verde</b>	<i>/ Sauted tenderloin in cream &amp; green pepper sauce</i>	€ 28,00
<b>Fritto misto di lago</b>	<i>/ Assorted fried fish</i>	€ 19,00
<b>Filetto di pesce persico fritto</b>	<i>/ Fried perch fillet</i>	€ 18,00
<b>Pescato del giorno alla piastra</b>	<i>/ Grilled fish of the day</i>	€ 18,00
<b>Pescato del giorno al burro e salvia</b>	<i>/ Sauted fish of the day in butter &amp; sage</i>	€ 18,00

## //////////////////////////////////// *Contorni / Side Dishes* //////////////////////////////////////

<b>Insalata verde</b>	<i>/ Green salad</i>	€ 5,00
<b>Insalata mista</b>	<i>/ Mixed salad (Garden Salad)</i>	€ 6,00
<b>Spinaci al burro</b>	<i>/ Sauted spinach in butter</i>	€ 6,00
<b>Patate fritte</b>	<i>/ French fries</i>	€ 6,00
<b>Verdure miste</b>	<i>/ Mixed vegetables</i>	€ 6,00

## //////////////////////////////////// *Formaggi / Cheese* //////////////////////////////////////

<b>Porzione di formaggio</b>	<i>/ Portion of cheese</i>	€ 7,00
<i>(Mozzarella - Taleggio - Gorgonzola - Magro Latteria di Bellagio - Grana Padano)</i>		
<b>Selezione di formaggi misti</b>	<i>/ Selection of mixed cheeses</i>	€ 16,00

## //////////////////////////////////// *Dolci / Dessert* //////////////////////////////////////

<b>Tiramisù</b>	<i>/ Home made Tiramisù</i>	€ 8,00
<b>Crème caramel</b>	<i>/ Crème caramel</i>	€ 7,00
<b>Tortino fondente al cioccolato</b>	<i>/ Warm chocolate cake</i>	€ 9,00
<b>Affogato al caffè</b>	<i>/ Ice-cream with coffee</i>	€ 8,00
<b>Affogato al liquore</b>	<i>/ Ice-cream with liqueur</i>	€ 10,00
<b>Fragole</b>	<i>/ Strawberries</i>	€ 7,00
<b>Fragole con gelato</b>	<i>/ Strawberries with ice cream</i>	€ 8,00

**Coperto / Cover Charge € 3,00**

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

*Per gli allergeni richiedere l'apposito menù*