



*LE NOSTRE
SPECIALITÀ*



GLI ANTIPASTI

La frittura di calamari alla paprica Frittierte Tintenfische, Paprika, rote Zwiebel-Konfitüre	18.5	25.5
Carpaccio di tonno con verdure croccanti Marinierter Thunfisch, knackiges Gemüse, Passionsfrucht	18.5	25.5
Carpaccio di polpo con finocchio e arancia Tintenfischtranchen, Fenchel, Orange	16.5	25.5
Tartare di tonno Tartar von Thunfisch aus Wildfang, Mango, Minze, Zitrone, Olivenöl		23.5

LE MINESTRE

Zuppa del giorno con pesce Tagessuppe mit Fisch		18.5
---	--	------

I PRIMI PIATTI

Spaghetti alla bottarga Spaghetti, Butter, Meeräschenrogen	19.5	25.5
Spaghetti alle vongole Spaghetti, Venusmuscheln, Weissweinjus	18.5	25.5
Scalatelli limone e gamberi Eiernudeln, Scampi, Zitrusfrüchtefilets	21.5	27.5
Scalatelli ai frutti di mare Eiernudeln, Meeresfrüchten, Tomaten, feine Kräuter	21.5	27.5
Gnocchi cozze zafferano e zucchini Kartoffelgnocchi, Miesmuscheln, Safran, Zucchetti	21.5	27.5
Risotto ai frutti di mare Risotto, Meeresfrüchte	21.5	27.5



I SECONDI PIATTI

MARE

Saltimbocca di branzino e tonno con spinaci al limone Wolfsbarschfilet, mariniertes Thunfisch, Salbei, Spinat, Weissweinjus, Zitrone, Risotto	36.5
Filetto d'orata alla pizzaiola Doradenfilet, Tomaten, Zwiebeln, Kapern, Peperoni, Zucchini, Tagliatelle	34.5
Gamberoni piccanti cotti in padella Riesengarnelen, Knoblauch, Olivenöl, Chili, Grillgemüse, Tagliatelle	34.5
Seppia alla griglia Grillierte Tintenfische, Olivenöl, Weissweinessig, Kräuter, Grillgemüse, Bratkartoffeln mit Rosmarin	32.5
La frittura di mare mista di "paranza" Frittierte, kleine Tintenfische, Sardellen, Garnelen, Seezungen usw., Bratkartoffeln mit Rosmarin	34.5
Grigliata mista di pesce Wolfsbarsch, Dorade, Tintenfisch, Riesengarnelen, Scampi vom Grill, Grillgemüse, Spinat	43.5
Pesce in padella in crosta di pane Mit Pizzateig überbackener Fischeintopf aus Wolfsbarsch, Dorade, Tintenfisch, Riesengarnelen, Mies- und Venusmuscheln, Tomaten, italienische Kräuter (zeitbedarf ca. 25 Minuten)	44.5

Specialità del mare del giorno

Fangfrisch und saisonal – gerne informiert Sie das Lago-Team

Tagespreis

LAGO

Filetto di coregone alla mugnaia Schweizer Felchen aus Wildfang, "Müllerin Art" in Butter, Petersilie, Zitrone, Spinat, Salzkartoffeln	36.5
Frittura di filetto di coregone in pastella Schweizer Felchen aus Wildfang, frittiert im Bier-Teig, Tartarsauce, Spinat, Salzkartoffeln	34.5

