

PIEMONTE AL LAGO

APERITIVI & ANTIPASTI

<i>Focaccia olio & rosmarino</i> Rosmarin, Olivenöl, Meersalz	12.5
<i>Focaccia Prosciutto crudo</i> Rohschinken San Daniele	18.5
<i>Piatto Aperitivo</i> Salami, Rohschinken San Daniele, Mortadella, Grana Padano, Gorgonzola, Castelmagno, Trockentomaten, Oliven, Peperoni	21.5
<i>Bruschetta ai pomodorini misti e basilico</i> Geröstete Brotscheiben, gemischte Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum	13.5
<i>La frittura di calamari alla paprica</i> Frittierte Tintenfische, Paprika, rote Zwiebelkonfitüre	18.5 31.5
<i>Carpaccio di tonno con verdure croccanti</i> Marinierter Thunfisch, knackiges Gemüse, Passionsfrucht	19.5 32.5

LE INSALATE

<i>Insalata mista del mercato</i> Assortierter Salat	12.5
<i>Insalata Caprese</i> Focaccia, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	21.5

PIEMONTE AL LAGO I PRIMI

<i>Vitello Tonnato</i> Kalte Kalbfleischtranchen, Thunfischsauce, Kapern	19.5 32.5
<i>Carne battuta di vitello al tartufo nero e uovo poché</i> Kalbstatar, schwarzer Trüffel, pochiertes Ei, Focaccia, Trüffelbutter	19.5 32.5
<i>Tajarin fatti in casa al tartufo nero</i> Hausgemachte Tajarin, schwarzer Trüffel, Trüffelöl	25.5 30.5
<i>Agnolotti dal plin burro & salvia</i> Piemontesische Teigtaschen, Rindfleischfüllung, Nussbutter, Salbei	24.5 31.5
<i>Agnolotti dal plin su salsa di Brasato con fonduta di Castelmagno</i> Piemontesische Teigtaschen, Rindfleischfüllung, Brasato-Sauce, Castelmagno-Käse	25.5 32.5
<i>Tagliatelle allo stracotto di cinghiale</i> Tagliatelle mit Wildschweinragout	25.5 30.5
<i>Risotto al tartufo nero con lardo e uovo poché</i> Carnaroli Risotto, schwarzer Trüffel, Speck, pochiertes Ei	26.5 31.5

RISOTTI

<i>Risotto ai frutti di mare</i> Carnaroli Risotto, Meeresfrüchte	25.5 30.5
--	-------------

PASTA FRESCA FATTA IN CASA

<i>Spaghetti chitarra alla Nerano</i> Hausgemachte Chitarra-Spaghetti, Zucchetti, Provolone, Basilikum	23.5 27.5
<i>Spaghetti chitarra alle vongole e bottarga</i> Hausgemachte Chitarra-Spaghetti, Venusmuscheln, Meeräschenrogen	25.5 29.5
<i>Casarecce con salsiccia al finocchietto, funghi misti e pomodorini</i> Hausgemachte Casarecce, Fenchel-Salsiccia, Zwiebeln, Pilze, Kirschtomaten	24.5 29.5

COZZE & VONGOLE

<i>Sautè di cozze e vongole</i> Sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln	31.5
<i>Sautè di vongole</i> Sautierte Venusmuscheln	30.5
<i>Sautè di cozze</i> Sautierte Miesmuscheln	26.5
À scelta al vino bianco o in brodetto di pomodoro e peperoncino. Nach Wahl im Weissweinsud oder im Tomatensud mit Peperoncino. Servito con crostoni all'aglio. Serviert mit Knoblauchbrot	

I SECONDI PIATTI - MARE

<i>Saltimbocca di branzino e tonno con spinaci al limone</i> Wolfsbarsch, marinierter Thunfisch, Salbei, Weissweinjus, Spinat, Zitrone, Caponata, Carnaroli Risotto	43.5
<i>Polipo alla griglia su crema di zucca con insalata tiepida di finocchio e arance</i> Grillierter Oktopus, Kürbispüree, lauwarmer Fenchel-Orangen-Salat	39.5
<i>Persico reale al burro e mandorle</i> Eglsfilet, Butter, Mandeln, Salzkartoffeln	36.5

I SECONDI PIATTI - CARNE

<i>Scaloppine di vitello al limone con spinaci</i> Kalbsschnitzel, Zitronenjus, Spinat, Tagliatelle	42.5
<i>Filetto di manzo ai funghi porcini</i> 180g Filet vom Irish Beef, Steinpilze, Rosmarinkartoffeln, Gemüse	56.5

PIEMONTE AL LAGO I SECONDI

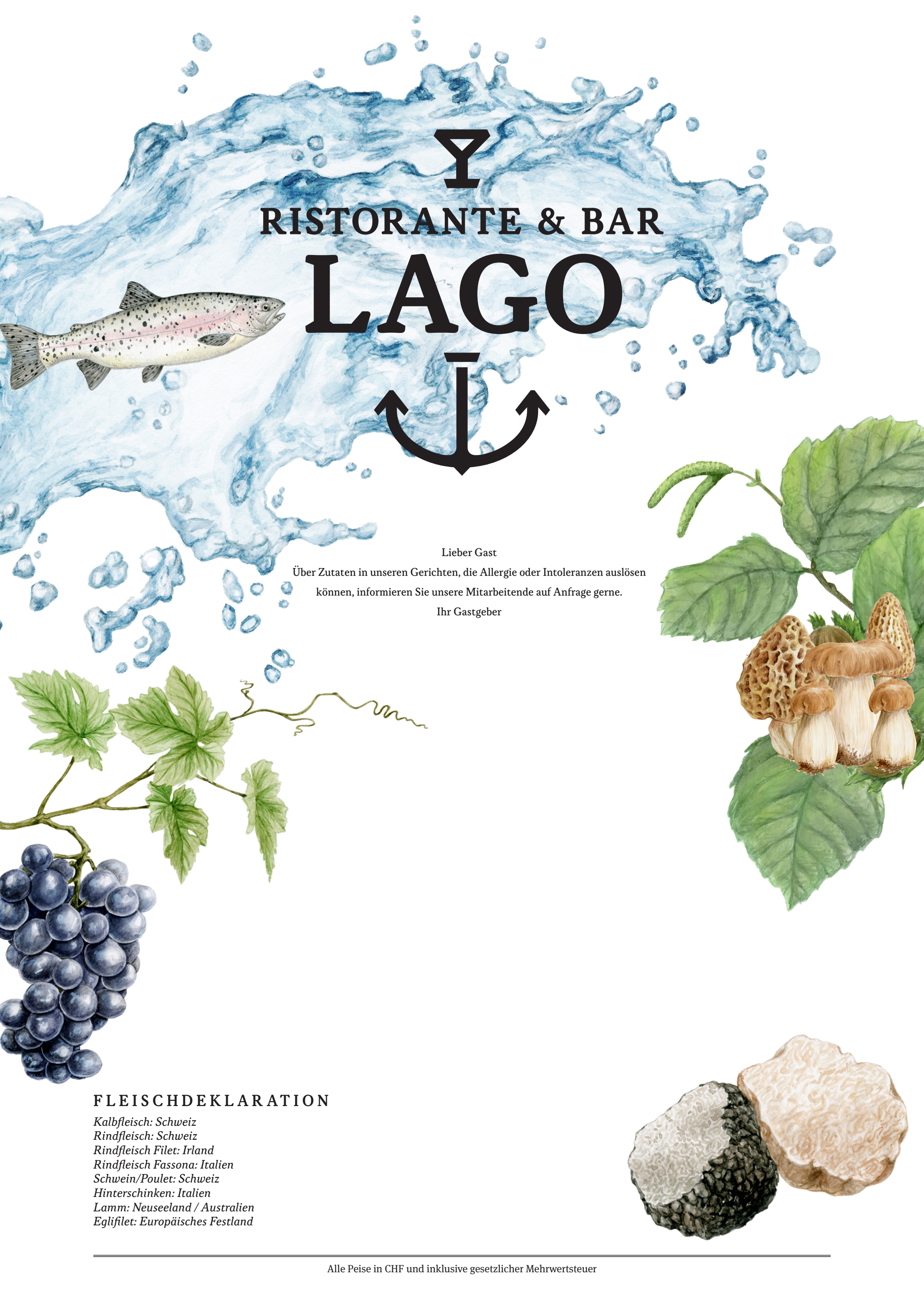
<i>Tagliata di lombetto d'agnello, salsa alle erbe aromatiche, con patate al forno e verdure di stagione</i> Tranchiertes Lammrückenfilet, aromatische Kräutersauce, Ofenkartoffeln, saisonales Gemüse	37.5
<i>Filetto di trota salmonata di Rubigen alla Piemontese con uvetta e scorza di limone, patate naturali e verdure</i> Lachsforelle «Rubigenhof Fischzucht» auf Piemontesische Art, Rosinen, Zitronenschale, Salzkartoffeln, Gemüse	42.5
<i>Tagliata di Fassona, bagnet ross e verde, patate al rosmarino, rucola, grana padano</i> Tranchiertes Entrecôte vom Piemonteser Rind, grüne & rote piemontesische Sauce, Rosmarinkartoffeln, Rucola, Grana padano	56
<i>Brasato al Barolo con risotto e zucca</i> Im Barolo geschmortes Rindfleisch, Barolojus, Risotto, Kürbis	34.5

PIZZE

<i>Pizza margherita</i> Tomaten, Mozzarella	17.5 22.5
<i>Pizza al tartufo nero</i> Tomaten, Mozzarella, Spiegelei, schwarzer Trüffel, Rucola	22.5 27.5
<i>Pizza marinara</i> Tomaten, Oregano, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino	17.5 22.5
<i>Pizza napoletana</i> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	19.5 24.5
<i>Pizza prosciutto</i> Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	19.5 24.5
<i>Pizza prosciutto crudo San Daniele, rucola e mascarpone</i> Tomaten, Mozzarella, Rohschinken San Daniele, Rucola, Mascarpone	22.5 27.5
<i>Pizza quattro stagioni</i> Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Pilze, Artischocken, Oliven	20.5 25.5
<i>Pizza calabrese</i> Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebeln, Oliven	20.5 25.5
<i>Pizza frutti di mare</i> Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch	21.5 26.5
<i>Pizza tonno</i> Tomaten, Mozzarella, rote Zwiebeln, Thon	19.5 24.5
<i>Pizza bianca ortolana</i> Mozzarella, Basilikum, Gemüse	18.5 24.5
<i>Per ogni ingrediente supplementare</i> Zuschlag pro zusätzliche Beilage	2
<i>Per ogni ingrediente supplementare come:</i> <i>Bufala, crudo, frutti di mare e tonno</i> Zuschlag pro zusätzliche Beilage wie: Büffelmozzarella, Rohschinken San Daniele, Meeresfrüchte, Thunfisch	4

TRÜFFEL

<i>Schwarzer Trüffel pro Gramm</i> <i>Weisser Trüffel auf Vorbestellung</i>	7 Tagespreis
--	-----------------



Y RISTORANTE & BAR LAGO

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergie oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber



FLEISCHDEKLARATION

*Kalbfleisch: Schweiz
Rindfleisch: Schweiz
Rindfleisch Filet: Irland
Rindfleisch Fassona: Italien
Schwein/Poulet: Schweiz
Hinterschinken: Italien
Lamm: Neuseeland / Australien
Eglifilet: Europäisches Festland*

