

BENVENUTI AL CEPPO

**Aperitivo del Ceppo, ovvero prosecco
o aperitivi alla frutta alcolici o analcolici
con assaggi di salumi e formaggi nostrani
e sfiziosità di lago.**

Euro 10,00

Guida per la ristorazione in linea al Regolamento UE 1169/2011 relativo
alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

*Guide for catering in line with EU Regulation 1169/2011
on the provision of food information to consumers.*

ALLERGENI – ALLERGEN

**Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze
alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre
bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi e a
fornirvi per ogni portata l'elenco degli allergeni presenti(ALLEGATO).**

*Dear custode/guest, should you have any allergy or food intolerance
please do not hesitate to ask any kind of information.
We will be glade to suggest the best options for you.*

* Se il mercato ci privasse del “fresco”, la portata potrebbe
contenere prodotti surgelati o congelati.

ANTIPASTI

**Antipasto misto di lago con missoltino e crema balsamica,
pesce in carpione, trota affumicata con cipolle di Tropea,
persico fritto in salsa verde.**

*Mixture of lake appetizer with missoltino and polenta, soused fish, salmon
trout with red onions, Fried perch in green sauce.*

Allergeni: glutine

Euro 18,00

Gran selezione di salumi nostrani.

Great selection of cold cuts.

Euro 15,00

**Selezione di formaggi nostrani
con cipolle di Tropea caramellate.**

Selection of local Italian goat cheeses with caramelized Tropea onions.

Allergeni: latte e derivati

Euro 15,00

Rocher di caprino e mascarpone con granella di pistacchi.

Rocher of goat cheese and mascarpone with pistachio grains.

Allergeni: pistacchio, latte e derivati

Euro 13,00

Vellutata di carciofi con crostini all' Armagnac.

Artichoke cream with armagnac croutons.

Allergeni: glutine, latte e derivati

Euro 12,00

Crema di funghi con castagne.

Mushroom cream with chestnuts.

Allergeni: glutine, latte e derivati

Euro 13,00

PRIMI

Risotto e persico del Ns. lago, ricetta con risotto mantecato.

Risotto and fish lake, recipe with creamed risotto

Allergeni: latte o derivati

Euro 18,00

Carbonara di lago,

ovvero spaghetti con uovo e straccetti di missoltino.

Lake carbonara, or spaghetti with egg and straccetti of missoltino.

Allergeni: glutine, uovo, latte o derivati

Euro 15,00

Spaghetti con ragù di cervo.

Spaghetti with orange with duck ragout.

Allergeni: glutine, uovo, sedano

Euro 15.00

Trenette con aglio, olio, peperoncino e bottarga di lago.

Lake fish ravioli whit butter and sagei.

Allergeni: glutine

Euro 15.00

Tagliolini all' arancia con ragù di anatra.

Spaghetti with orange with duck ragout.

Allergeni: glutine, uovo

Euro 17.00

Risotto con funghi porcini della Valtellina e Liquirizia

Risotto with porcini mushrooms from Valtellina and blueberries from Vallespluga

Allergeni: latte o derivati

Euro 17,00

SECONDI

Fritto di pesce di lago, ovvero alborelle, salmerino e persico e luccio e patate fritte.

Fried fish lake, alborelle, salmerino and perch.

Allergeni: glutine

Euro 18,00

Tartare di trota salmonata affumicata con pomodorini secchi.

Smoked salmon trout tartare with dried tomatoes.

Allergeni: latte e derivati

Euro 18,00

Lepre in salmì con polenta taragna.

Hare in salmì with polenta taragna.

Allergeni: sedano, glutine.

Euro 18,00

Trippa alla parmigiana.

Parmesan tripe

Allergeni: sedano, latte e derivati

Euro 20,00

Filetto di manzo in crosta di pistacchi con patate al forno.

Brandy shrimp at Brandy with mayonnaise to anchovies..

Allergeni: pistacchi

Euro 25,00

Bocconcini di vitello con funghi e polenta.

Bocconcini of veal with mushrooms and polenta.

Euro 20,00

Cassoeula e polenta.

Euro 18,00

BRUSCHETTE

Bruschette con pate' di vitello e capperi.

Bruschetta with veal and caper pat.

Allergeni: glutine , latte o derivati

Euro 8,00

Bruschette con pate' di olive.

Bruschetta with pate of olives.

Allergeni: noci, glutine

Euro 8,00

Bruschette miste con pomodorini, pate' di olive e di vitello.

Mixed bruschetta with cherry tomatoes, olive and veal pate.

Allergeni: Glutine, latte e derivati

Euro 10,00

.....

Coperto Euro 3,00

Acqua Naturale Alisea Euro 3,00

Acqua Gassata Alisea Euro 3,00

Bibite cl 33 e succhi di frutta Euro 4,00

APERITIVI

- Prosecco Bolle' calice Euro 5,00**
- Aperitivo analcolico alla frutta Euro 4,00**
- Campari Euro 4,00**
- Crodino Euro 4,00**
- Spritz Euro 5,00**
- Martini Euro 4,00**

AMARI E LIQUORI

- Grappa bianca Euro 4,00**
- Grappa barrique Euro 5,00**
- Grappa artigianale piemontese Euro 6,00**
- Liquori nazionali Euro 4,00**
- Liquori esteri Euro 5,00**
- Liquori speciali Euro 7,00**

COKTAILS

- Gin Tonic Euro 5,00**
- Gin Lemon Euro 5,00**
- Cuba Libre Euro 5,00**
- Negroni Euro 6,00**
- Campari Euro 6,00**