

MENU' DEL GIORNO

ANTIPASTI

Antipasto misto di lago con missoltino e crema balsamica, pesce in arpione, trota affumicata con cipolle di Tropea, persico fritto in salsa verde. *Euro 18,00*

Selezione di salumi nostrani *Euro 14,00*

Selezione di formaggi nostrani con cipolle di Tropea caramellate.
Allergeni: latte e derivati *Euro 15,00*

Crema di carciofi con crostini all' Armagnac *Euro 18,00*

Crema di funghi con castagne *Euro 14,00*

PRIMI

Risotto con pesce persico.
Allergeni: glutine *Euro 18,00*

Lasagnette vegetariane con crema di zucca e spinacini.
Allergeni: glutine *Euro 15,00*

Trenette alio olio e peperoncino con scaglie di bottarga di lago
Allergeni: glutine. *Euro 15,00*

Risotto con funghi porcini della Valtellina e Liquirizia
Allergeni: latte o derivati *Euro 17,00*

Pappardelle con crema di tartufo nero e scaglie di tartufo nero dei Ns boschi
Allergeni: latte o derivati *Euro 18,00*

SECONDI

Fritto di Lago *Euro 18,00*

Capriolo in salmi con polenta ttaragna *Euro 20,00*

Trota salmonata al cartoccio con pomodorini Pachino e olive taggiasche *Euro 18,00*

Filetto di manzo del Ceppo, con funghi trifolati e pate' di vitello
Allergeni: funghi *Euro 25,00*

Tartare di trota salmonata *Euro 18,00*

DOLCI

Sorbetto al limone *Euro 4,00*

Affogato al caffè'. *Euro 4,00*

COPERTO € 3,00

MENU' TURISTICO € 18,00 (VALIDO A PRANZO)

Sangria o Vino Bianco della casa o Vino rosso della Casa. ¼ cad

Scelta di un primo dal Menù del Giorno

Scelta di un dolce dal Menù del giorno

Acqua Gassata o Naturale e Coperto

BIBITE, AMARI, LIQUORI E APERITIVI

<i>Crodino</i>	<i>€ 3,50</i>	<i>Campari</i>	<i>€ 3,50</i>
----------------	---------------	----------------	---------------

<i>Bibite cl 33</i>	<i>€ 3,50</i>	<i>Birra cl 33</i>	<i>€ 3,50</i>
---------------------	---------------	--------------------	---------------

<i>Acqua gas e naturale cl 75</i>	<i>€ 3,00</i>	<i>Coktails</i>	<i>€ 5,00</i>
-----------------------------------	---------------	-----------------	---------------

<i>Liquori Nazionali</i>	<i>€ 4,00</i>	<i>Liquori esteri</i>	<i>€ 5,00</i>
--------------------------	---------------	-----------------------	---------------

ALLERGENI

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.

PRODOTTI CONGELATI

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

LISTA DOLCI DEL CEPPO

SORBETTI ARTIGIANALI

Sorbetto al mango *Euro 5,00*

Sorbetto al lampone *Euro 5,00*

Sorbetto al limone *Euro 4,00*

Sorbetto al pompelmo rosa *Euro 5,00*

SEMIFREDDI ARIGIANALI

Semifreddo al caramello salato *Euro 5,00*

Semifreddo al cocco e scaglie di cioccolato *Euro 5,00*

Semifreddo ai frutti di bosco *Euro 5,00*

LISTA VINI DEL CEPPPO

VINI ROSSI

<i>Refosco dal peduncolo rosso Santa Margherita</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Rosso di Valtellina Nono Negri</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Chianti Pieve Castelletto</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Merlot Trevisano della Casa 1 lt.</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Merlot Trevisano della Casa 1/2 lt.</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Merlot Trevisano della Casa 1/4 lt.</i>	<i>Euro 5,00</i>

VINI BIANCHI E BOLLICINE

<i>Couve' 1910 Extra Dry</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Prosecco di Valdobbiadene Millesimato Andreola</i>	<i>Euro 40,00</i>
<i>Lugana Antica Casa Visconti</i>	<i>Euro 26,00</i>
<i>Muller Turgau Santa Margherita</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>Falanghina del Sannio Ducato Sannita</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Verduzzo Garganegra</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Verduzzo Friulano della Casa 1 lt.</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Verduzzo Friulano della Casa 1/2 lt.</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Verduzzo Friulano della Casa 1/4 lt.</i>	<i>Euro 5,00</i>

E' CONSENTITO L' INGRESSO NEGLI SPAZI DEL RISTORANTE SOLO PREVIA AUTORIZZAZIONE DEL PERSONALE DI SALA, AL FINE DI RISPETTARE LE LINEE GUIDA REGIONALI SOTTODESCRITTE

CONFERENZA DELLE REGIONI E DELLE PROVINCIE AUTONOME

Nuovo coronavirus SARS-CoV-2

Linee di indirizzo per la riapertura delle Attività Economiche, Produttive e Ricreative

RISTORAZIONE

Le presenti indicazioni si applicano per ogni tipo di esercizio di somministrazione di pasti e bevande, quali ristoranti, trattorie, pizzerie, self-service, bar, pub, pasticcerie, gelaterie, rosticceria.

▪ ***Predisporre una adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità.***

▪ ***Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura > 37,5 °C.***

▪ ***È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno.***

▪ ***Negli esercizi che dispongono di posti a sedere privilegiare l'accesso tramite prenotazione, mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato, per un periodo di 14 giorni. In tali attività non possono essere presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere.***

▪ ***Laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (giardini, terrazze, plateatici), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.***

▪ ***I tavoli devono essere disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro di separazione tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.***

▪ ***La consumazione al banco è consentita solo se può essere assicurata la distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti, ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale; detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.***

▪ ***La consumazione a buffet non è consentita.***

▪ ***Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con soluzioni idro-alcoliche (prima di ogni servizio al tavolo).***

▪ ***Favorire il ricambio d'aria negli ambienti interni ed escludere totalmente, per gli impianti di condizionamento, la funzione di ricircolo dell'aria.***

▪ ***La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.***

▪ ***I clienti dovranno indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo.***

▪ ***Al termine di ogni servizio al tavolo andranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici, evitando il più possibile utensili e contenitori riutilizzabili se non igienizzati (saliere, oliere, ecc). Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare, o predisporre menù in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo l'uso, oppure cartacei a perdere.***