

Antipasti - Hors d'Œuvres

Gamberoni croccanti con 'Sweet and Sour' Euro 18,00

Crispy king prawns 'Sweet and Sour'
Knusprige Riesengarnelen "Sweet and Sour"
Crevettes croustillantes avec sauce «aigre-doux»

Pomodoro e mozzarella di bufala alla caprese Euro 15,00

Buffalo's Caprese Salad
Caprese-Salat mit Mozzarella aus Büffelmilch
Tomate et mozzarella Mozzarelle de Bufflonne au caprese

Bresaola della valtellina carpacciata con rucola e pompelmo rosa Euro 14,00

Dry-salted beef with rocket and pink grapefruit
Bündner Fleisch mit mit Rucola und rosa Grapefruit
Viande Sèche des Grisons avec Roquette et pamplemousse rose

Fiocco di parma con melone Euro 15,00

Parma Raw Ham "Fiocco" with Melon
Roher Parma Schinken "Fiocco" mit Melone
Jambon Cru de Parma "Fiocco" avec Melon

Sashimi di tonno con insalatina di campo e cipolle caramellate Euro 22,00

Tuna Sashimi with salad and caramelized onions
Thunfisch-Sashimi mit Salat und karamellisierten Zwiebeln
Sashimi de thon avec salade et oignons caramélisés

Insalate - Salads

Insalata dello Chef (a mano libera) Euro 16,00

Chef's Salad (freestyle)
Salat Chef (freestyle)
La salade du chef (à main levée)

Martin's Salad (Insalata misticanza, filetti di pollo, crostini, olive taggiasche, pomodorini, cipolla rossa di tropea e finocchio) Euro 14,00

(Salad, chicken fillets, croutons, black olives, cherry tomatoes, red tropea onion and fennel)
(Salat, Hähnchenfilets, Croutons, schwarzen Oliven, Kirschtomaten, rote Tropea Zwiebel und Fenchel)
(Salade mesclun, filets de poulet, croûtons, olives noires, tomates cerises, oignons rouges du Tropea et fenouil)

Pane e Coperto (esclusi i bambini fino a 10 anni) Euro 4,00

Bread and Linen (except children to 10 years old)

Brot und Bedeckt (ausgenommen Kinder unter 10 Jahre)

Pain et Couverts (exclusion des enfants de moins de 10 années)

Primi Piatti –Pastas & Rice

Lasagne all'Emiliana fatte in Casa Euro14,00
Home Made Lasagne Emiliana Style
Hausgemacht Lasagne Eiliana Art
Lasagne à l'Emiliane de la Maison

Tagliolini freschi al pomodoro pachino e basilico Euro 13,00
Fresh noodles with Pachino tomatoes and basil
Frische Nudeln mit Pachino Tomaten und Basilikum
Tagliolinis frais avec le tomates Pachino et basilic

Spaghetti saltati alla carbonara Euro 13,00
Spaghetti carbonara Style (Bacon, egg, yolks & parmesan)
Spaghetti nach carbonara art (geräucherter Bauchspeck, Eigelb und Parmesan)
Spaghetti à la carbonara (lard fumé, jaunes d'œuf et parmesan)

Paccheri di Gragnano all'amatriciana Euro 13,00
Paccheri di Gragnano (short pasta) Amatriciana Style (Tomato sauce, bacon, onions and hot pepper)
Paccheri di Gragnano (kurz pasta) nach Amatriciana Art
(Tomatensauce, geräucherter Bauchspeck, zwiebel und scharfer Paprika)
Paccheri di Gragnano (court pasta) à la Amatriciana (Sauce tomate, lard, oignons et piment)

Risotto allo zafferano mantecato, con funghi porcini Euro 17,00
Creamed saffron risotto with porcini mushrooms
Safranrisotto mit Steinpilzen
Risotto au safran aux cèpes

Tipico risotto con filetti di pesce persico del Lario Euro 18,00
Como lake traditional risotto with perch filets
Comer See traditionellen Risotto mit Barschfilets
Typique Risotto avec Filets de Perche

Pappardelle fresche al ragout di Chianina Euro 15,00
Fresh home-made pappardelle pasta with ragout of Chianina (italian beef from Tuscany)
Frische hausgemachte Pappardelle mit Ragout von Chianina (italienische Rindfleisch aus der Toskana)
Pappardelle frais au ragoût de bœuf Chianina

Tagliolini freschi con funghi porcini e lamelle di tartufo estivo Euro 19,00
Fresh noodles with porcini mushrooms and slices of summer truffle
Frische Nudeln mit Steinpilzen und Sommertrüffel Scheiben
Tagliolinis frais aux cèpes et tranches de truffe d'été

In base alla stagione e alla possibile mancanza di prodotti freschi, alcuni dei prodotti utilizzati potrebbero essere stati conservati a temperatura di congelazione nel pieno rispetto, in ogni caso, degli standard qualitativi che contraddistinguono la nostra cucina

Tutto il nostro pesce crudo viene acquistato e servito seguendo il regolamento di legge. (Eviscerato, sfilettato, abbattuto)

Secondi piatti di pesce – Fish dishes

- Lavarello del Lario pastellato al burro e salvia** Euro 17,00
Breaded whitefish (lavaret) from our lake in butter and sage
Comersee Felchen mit Butter und Salbei
Lavaret du Lac de Côme au Beurre et Saugue
- Tonno del Mediterraneo al sesamo con purea di wasabi e balsamico ai lamponi** Euro 22,00
Mediterranean Tuna with sesame, Wasabi cream and balsamic raspberries vinegar
Mittelmeer-Thunfisch mit Sesam, Wasabi-Creme und Himbeeren Balsamico-Essig
Thon méditerranéen avec sésame et purée de Wasabi balsamique au framboise
- Filetto di spigola in crosta di patate** Euro 22,00
Fillet of sea bass in a potato crust
Wolfsbarschfilet in Kartoffelkruste
Filet de bar en croûte de pommes de terre
- Bocconcini di Pescatrice bardati con lardo su passata di ceci e speck croccante** Euro 23,00
Chunks of monkfish with bacon, chickpeas puree and crispy speck
Häppchen vom Seeteufel mit Speck, Kichererbsen -Püree und Speck
Medaillon de lotte au lard , purée de pois chiches et Speck croustillant

Secondi piatti di carne –Meat dishes

- Costoletta di vitello classica alla Milanese** Euro 20,00
Classic Veal Chop Milanese Style (in Bread Crumbs)
Kalbsschnitzel Milanese Art (Panierte)
Escalope de Veau à la Milanaise (Panée)
- Costata di Fassona alla brace con le sue verdure (500 gr.)** Euro 26,00
Sirloin Fassona steak (Beef from Piedmont) with vegetables (500 gr.)
Gegrilltes Fassona (fleisch von Piedmont) Rind Rippe gegrillt mit Gemüse (500 gr)
Entrecôte de Fassona du Piemont grillée avec des légumes
- Filetto di manzo glassato alla senape Antica** Euro 23,00
Fillet of beef glazed with ancient mustard
Rinderfilet glasiert mit alten Senf
Filet de bœuf glacé à la moutarde ancienne
- Carré di agnello profumato al timo fresco** Euro 25,00
Loin of lamb scented with fresh thyme
Lammrücken mit frischem Thymian duft
Carré d'agneau parfumé au thym frais
- Tartare di manzo con stracciatella di bufala e lamelle di scorzone estivo** Euro 27,00
Beef tartare with frayed Buffalo's mozzarella (Stracciatella) and slices of summer truffle scorzone.
Beef Tartar mit ausgefransten Buffalo Mozzarella (Stracciatella) und Scheiben von Scorzone Sommertrüffel
Tartare de bœuf avec effiloché du mozzarella de bufflonne (Stracciatella) et tranches de truffe d'été Scorzone
- Black Angus Hamburger con frittatina ai porcini, patate fritte, insalata mista servito con Guacamole** Euro 25,00
Black Angus Burger with porcini mushrooms omelette, French fries, mixed salad served with guacamole.
Black Angus Burger mit Steinpilzen Omelett , French-Fries , gemischter Salat serviert mit Guacamole
Black Angus Burger avec omelette aux cèpes , Pommes Frites, salade servie avec guacamole

Per concludere in dolcezza...dolci fatti in casa

To end with sweetness... Home made dessert

Tiramisù della casa Home made tiramisù Hausgemachte Tiramisù Tiramisu de maison	Euro 8,00
Cuore di cioccolato fondente Tortino (Tartlet) with pure chocolate heart Törtchen mit reiner Schokolade Herzen Petit gâteau avec coeur de chocolat noir	Euro 9,00
Creme brûlé	Euro 7,00
Semifreddo all'amaretto Macaroon parfait Makronen-parfait Amaretto parfait	Euro 9,00
Carpaccio di ananas marinato all'anice stellato Sliced pineapple marinated with star anise Geschnittene Ananas mariniert mit Stern anise Ananas en tranches marinées avec Anis étoilé	Euro 8,00
Tarte Tatin di pere con gelato al cioccolato Tarte Tatin with pears and chocolate ice cream Tarte Tatin mit Birnen und Schokoladen-Eis Tarte Tatin aux poires avec glacée au chocolat	Euro 9,00

Contorni – Garnishes

Beilage - Garnitures

Insalata mista

Mixed Salad
Gemischter Salat
Salade Panachée

Euro 6,00

Patatine fritte

French-Fried Potatoes
Pommes Frites

Euro 6,00

Patate saltate

Sautéed potatoes
Gebratene Kartoffeln
Pommes de terre sautées

Euro 6,00

Verdure miste alla griglia

Grilled Vegetables
Gemüse vom Grill
Légumes sur le Grill

Euro 6,00

Menù Bimbi

Child Menu

Penne al Pomodoro/Bolognese

Pasta with Tomato Sauce/Bolognese Sauce

Cotoletta alla Milanese con Patatine Fritte

Milanese Chop with French Fried Potatoes

Gelato

Ice-Cream

Euro 10,00

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

- 1- **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- 2- **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- 3- **Uova** e prodotti a base di uova. (*sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari*)
- 4- **Pesce** e prodotti a base di pesce
- 5- **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- 6- **Soia** e prodotti a base di soia
- 7- **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8- **Frutta a guscio** vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9- **Sedano** e prodotti a base di sedano.
- 10- **Senape** e prodotti a base di senape.
- 11- **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12- **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale
- 13- **Lupini** e prodotti a base di lupini.
- 14- **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

Substances or products causing allergies or intolerances

1. **Cereals containing gluten**, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. **Crustaceans** and products thereof;
3. **Eggs** and products thereof;
4. **Fish** and products thereof
5. **Peanuts** and products thereof;
6. **Soybeans** and products thereof
7. **Milk** and products thereof (including lactose)
8. **Nuts**, namely: almonds (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
9. **Celery** and products thereof;
10. **Mustard** and products thereof;
11. **Sesame seeds** and products thereof;
12. **Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂
13. **Lupin** and products thereof;
14. **Molluscs** and products thereof.

Lo speciale dello Chef

Culatello di Zibello D.o.P. con uva e pan tostato

Euro 19,00

Culatello di Zibello* D.o.P. with grapes and toasted bread
Culatello di Zibello* D.o.P. mit Trauben und geröstetem Brot
Culatello di Zibello* D.o.P. avec des raisin et pain grillé

Spaghetti alla bottarga di muggine

Euro 18,00

Spaghetti with salted mullet roe from Sardinia
Spaghetti mit gesalzenen Rogen der Meeräsche von Sardinien
Spaghetti avec poutargue de Sardaigne

Tartare di manzo con stracciatella di bufala e lamelle di scorzone estivo

Euro 27,00

Beef tartare with frayed Buffalo's mozzarella (Stracciatella) and slices of summer truffle scorzone.
Beef Tartar mit ausgefransten Buffalo Mozzarella (Stracciatella) und Scheiben von Scorzone Sommertrüffel
Tartare de bœuf avec effiloché du mozzarella de bufflonne (Stracciatella) et tranches de truffe d'été Scorzone

*Culatello is one of the most prized salumi in Italy: mentions of this delicacy date back to the 15th century. Culatello is produced in the flatlands located south of [Parma](#), near the Po River. The city of Zibello is epicenter of production, due to its particular climate that is ideal for aging the meat. The thin fog that rolls off the Po and the biting cold of the winter give culatello its characteristic sweetness and fragrance.

*Culatello ist eine der wertvollsten salumi in Italien: Erwähnungen dieser Delikatesse stammen aus dem 15. Jahrhundert. Culatello ist im Flachland südlich von Parma, in der Nähe des Flusses Po produziert. Die Stadt von Zibello ist die Epizentrum der Produktion, und seiner besonderen Klima ist das ideal für alternde das Fleisch. Die dünne Nebel, der aus dem Po kommt, und die beißende Kälte des Winters geben dem Culatello seine charakteristische Süße und Duft.

*Culatello est l'une des charcuteries plus prisé en Italie: nous avons des mentions de cette délicatesse du 15ème siècle.

Culatello est produite dans les plaines situées au sud de Parme, près de la rivière du Po. La ville de Zibello est l'épicentre de la production, en raison de son climat particulier qui est idéal pour le vieillissement de la viande. Le brouillard mince de le rivière du Po et le froid mordant de l'hiver donnent Culatello sa douceur caractéristique et le parfum.