



COPERTO: € 4

Wi-Fi ACCOUNT: HDL_GUEST

PASSWORD: DULAC2020HOTEL

IL NOSTRO TAGLIERE

MISTO

€ 25

TRE TIPOLOGIE DI FORMAGGI, TRE TIPOLOGIE DI SALUMI, GIARDINIERA FATTA IN CASA E GRISSINI FATTI IN CASA

THREE TYPES OF COLD CUTS AND THREE TYPES OF CHEESES, HOMEMADE BREADSTICKS, MIXED PICKLED VEGETABLES

SALUMI

€ 20

TUTTE LE TIPOLOGIE, GIARDINIERA FATTA IN CASA E GRISSINI FATTI IN CASA

ALL TYPES OF CURED MEATS, MIXED PICKLED VEGETABLES AND HOMEMADE BREADSTICK

FORMAGGI

€ 20

TUTTE LE TIPOLOGIE, MIELE LOCALE E GRISSINI FATTI IN CASA

ALL TYPES OF CHEESES, LOCAL HONEY AND HOMEMADE BREADSTICK

A DISCREZIONE DELLA CUCINA NEI TAGLIERI TROVERETE/AT THE CHEF DISCRETION ON OUR BOARDS YOU CAN FIND:

FORMAGGI: ROBIOLA DI PASTURO, TALEGGIO DI PASTURO, CASERA 180 DELLA VALTELLINA, LATTERIA GIOVANE DELLA VALSASSINA, LATTERIA MEDIA STAGIONATURA VALSASSINESE, MOUSSE DI CAPRINO

CHEESES: ROBIOLA FROM PASTURO, TALEGGIO FROM PASTURO, CASERA 180 FROM VALTELLINA, CHEESE FROM VALSASSINA, MIDDLE SEASONING CHEESE FROM VALSASSINA, GOAT CHEESE MOUSSE

SALUMI: DALLA MACELLERIA PIGAZZI IVANO DI PASTURO: COPPA DI MAIALE, SALAME, LONZINO, BRESAOLA

COLD CUTS FROM MACELLERIA PIGAZZI IVANO PASTURO: PORK COPPA, SALAMI, LOIN, BRESAOLA



ANTIPASTI – STARTERS

AGONE	€ 18
FILETTO D'AGONE CON FINOCCHIO ARROSTITO, PUREA D'ARANCE E CREMA DI PINOLI SHAD (WHITE FISH FROM THE LAKE) FILLET, ROASTED FENNEL, ORANGE PURÉE AND PINE NUTS CREAM	
SALMERINO	€ 18
SALMERINO AFFUMICATO A CALDO CON MISTICANZA E CENTRIFUGATO VEGETALE SMOKED CHAR FROM THE LAKE WITH MIXED SALAD AND VEGETABLE CENTRIFUGED	
VITELLO	€ 18
CARPACCIO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON CAROTA AL BURRO E CREMA AL RAFANO, CIALDA ALL'ALLORO VEAL COOKED AT LOW TEMPERATURE CARPACCIO SERVED WITH CARROTS SAUTÉED IN BUTTER AND HORSERADISH CREAM, LAUREL WAFFLE	
Uovo 63°	€ 18
UOVO 63° CON CREMOSO DI RICOTTA DI CAPRA E VERDURE DALL'ORTO EGG 63° SERVED WITH CREAM GOAT RICOTTA CHEESE AND VEGETABLES	



PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

RAVIOLI	€ 18
RAVIOLI DI PASTA FRESCA FATTI IN CASA RIPIENI DI PESCE DEL LAGO, PESTO DI ZUCCHINE, ZUCCHINE ALLA SCAPECE	
FRESH HANDMADE RAVIOLI STUFFED WITH FISH FROM THE LAKE, COURGETTES/ZUCHINIS PESTO, ZUCHINIS IN SCAPECE STYLE	
GNOCCHI	€ 18
GNOCCHI DI PATATE CON SALSA ALLA PANNA ACIDA, ERBA CIPOLLINA E SALMERINO AFFUMICATO	
POTATO GNOCCHI WITH SOUR CREAM, CHIVES AND SMOKED CHAR	
PACCHERI	€ 18
PACCHERI RIPIENI CON RAGÙ DI POLLO ALLE SPEZIE, KEFIR	
PACCHERI PASTA STUFFED WITH CHICKEN RAGOUT FLAVORED WITH SPICES, KEFIR	
GNUDI	€ 18
GNUDI DI RICOTTA, PESTO DI FAVE, INSALATINA PRIMAVERILE	
RICOTTA CHEESE GNUDI (DUMPLINGS), BROAD BEANS PESTO, SPRING SALAD	



PIATTI PRINCIPALI – MAIN COURSES

MAIALINO	€ 24
CARRÈ DI MAIALINO DA LATTE, PATATE RATTE, SPINACINO E NOCCIOLE SUCKLING PIG LOIN, POTATOES, SPINACH AND HAZELNUTS	
CONIGLIO	€ 24
LOMBO DI CONIGLIO, CIPOLLOTTO ARROSTO, RABBARBARO E LIQUIRIZIA RABBIT LOIN, ROASTED SPRING ONION, RHUBARB AND LICORICE	
TROTA	€ 24
TRANCIO DI TROTA FARIO, PUREA DI PISELLI AFFUMICATI, PUNTE D'ASPARAGI BROWN TROUT, SMOKED PEA PUREE, ASPARAGUS TIPS	
STORIONE	€ 24
STORIONE, CHAMPIGNON IN DOPPIA CONSISTENZA, INSALATA MILANO ALLA PIASTRA, BOTTARGA DI LAGO STURGEON, CHAMPIGNON MUSHROOMS IN TWO CONSISTENCIES, SAUTÉED MILANO SALAD, LAKEFISH ROE	
TERRINA DI VERDURE	€ 18
TERRINA DI VERDURE CON ERBE AROMATICHE E FRESCO DI CAPRA VEGETABLES "CAKE" SERVE WITH AROMATIC HERBS AND FRESH GOAT CHEESE	



DESSERT

EVO

€ 10

PUREA DI FRAGOLINE DI BOSCO, CREMA DI MANDORLE E IL SUO CRUMBLE, MOUSSE ALL'OLIO EVO E SALSA AL BASILICO

WILD STRAWBERRIES, ALMONDS CREAM, ALMONDS CRUMBLE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL MOUSSE AND BASIL SAUCE

ZITRONE

€ 10

CREMOSO AL LIMONE, MIRTILLI E CARDAMOMO, MORBIDO AL MIRTILLO

LEMON PARFAIT, BLUEBERRIES AND CARDAMOM, BLUEBERRIES SPONGE CAKE

CIOCCO

€ 10

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE VALRHONA, BROWNIES, SFERE AL RUM, PUREA AGLI AGRUMI E SCORZE

DARK CHOCOLATE VALRHONA MOUSSE, BROWNIES, RUM SPHERES, CITRUS FRUITS PUREE AND ZEST

DESSERT DEL Dì

€ 9

DESSERT OF THE DAY



+

Si informano i gentili clienti che alcune delle materie prime comunemente utilizzate in cucina rientrano tra le sostanze allergiche indicate dalla Regolamento 1169/2011/CE. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Crostacei e prodotti a base di crostacei. Uova e prodotti a base di uova, sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari. Pesce e prodotti a base di pesce, sono incluse tutte le specie di pesce. Arachidi e prodotti a base di arachidi. Soia e prodotti a base di soia. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato. Frutta secca in guscio (mandorle, nocciole, noci e prodotti derivati. Sedano e prodotti a base di sedano. Senape e prodotti a base di senape. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Anidride solforosa e solfiti.

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

We would like to inform our customers that some of the raw materials commonly used in cooking are among the allergic substances, as mentioned in the EU Directive 2003/89/CE. Grains containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or any hybridized strains or derivatives). Crustaceans and shellfish products. Eggs and egg based products, includes the eggs of all oviparous species of animals. Fish and fish based products, includes all species of fish. Peanuts and all peanut based products. Soy and all soy based products. Milk and all milk based products (including lactose), also includes cow, goat's, sheep and all derivatives. Celery and all celery based products. Mustard and all mustard based products. Sesame seed products and all products based on sesame seed. Sulphur dioxide and sulphites. * Some products could be frozen

Wi-Fi Account: HDL_Guest

Password: DuLac2020Hotel