



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

POLPETTA	€ 18
POLPETTA DI BOLLITO, VERZA BRASATA E SALSA AL RAFANO	
MEAT BALLS, BRAISED CABBAGE, HORSERADISH SAUCE	
MILLEFOGLIE	€ 18
MILLEFOGLIE CROCCANTE DI PESCE DI LAGO ALLE ERBE, MOUSSE DI MELANZANE, POMODORINI CONFIT, BASILICO E CIPOLLE ALL'AGRO	
FRIED LAKE FISH MILFOIL FLAVORED WITH HERBS, AUBERGINE MOUSSE, CONFIT CHERRY TOMATOES, BASIL, SWEET AND SOUR ONIONS	
CIPOLLA	€ 18
CIPOLLA CARAMELLATA, CREMA DI PATATE, CRUMBLE AL MISSOLTINO	
CAMELIZED ONION, POTATOES CREAM, MISSOLTINO (DRIED FISH FROM THE LAKE) CRUMBLE	
TUBERI	€ 18
TUBERI, SCORZONERA AL CARTOCCIO, MOUSSE DI PATATA DOLCE, CHIPS DI TAPIOCA E TOPINAMBUR	
TUBERS, SALSIFY IN FOIL, SWEET POTATOES MOUSSE, TAPIOCA CHIPS AND JERUSALEM ARTICHOKE	



PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

RAVIOLI	€ 18
RAVIOLI RIPIENI DI FARAONA STUFATA, IL SUO FONDO, SALSA ALLA SALVIA E PARMIGIANO, CHIPS DI SALVIA FRITTA FRESH HANDMADE RAVIOLI STUFFED WITH STEW GUINEA FOWL, GUINEA FOWL SAUCE, SAGE AND PARMESAN CHEESE SAUCE, FRIED SAGE	
PASTA E FAGIOLI	€ 18
LA NOSTRA PASTA E FAGIOLI BEANS SOUP, BEANS AND PASTA	
CANNELLONI	€ 18
CANNELLONI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI PESCE DI LAGO, BESCIAMELLA ALL'ERBA CIPOLLINA E BISQUE ALLO ZAFFERANO FRESH CANNELLONI PASTA STUFFED WITH FISH FROM THE LAKE, BESCIAMELLA SAUCE FLAVORED WITH CHIVES, BISQUE FLAVORED WITH SAFFRON	
GNOCCHI	€ 18
GNOCCHI DI PATATA ROSSA, SALSA DI ZUCCA, CREMA DI STRACHITUNT POTATOES GNOCCHI, PUMPKIN SAUCE, STRACHITUNT CHEESE CREAM	



PIATTI PRINCIPALI – MAIN COURSES

POLLO ALLA CACCIATORA	€ 24
PETTO DI POLLO RUSPANTE ALLA CACCIATORA “SALSA DI POLLO, FUNGHI SECCHI E VERDURE DELL’ORTO” CHICKEN BREAST IN “CACCIATORA SAUCE” (CHICKEN SAUCE, DRIED MUSHROOMS, VEGETABLES)	
BRASATO	€ 24
MANZO O SELVAGGINA (IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ) CON PURÈ DI PATATE E PANNA ACIDA BEEF OR GAME MEAT (IN BASE TO AVAILABILITY) SERVED WITH POTATOES PURÉE AND SOUR CREAM	
TROTA	€ 24
FILETTO DI TROTA FARIO CON STUFATO DI PORRI E FINFERLI, MORE FRESCHE STEWED BROWN TROUT FILLET, LEEKS AND CHANTERELLES MUSHROOMS, FRESH BLACKBERRIES	
LUCIOPERCA	€ 24
TRANCIO DI LUCIOPERCA, CREMA DI BROCCOLI E BROCCOLI ALL’AGLIO, CARPACCIO DI BARBABIETOLA PIKEPEARCH/ZANDER SLICE, BROCCOLI CREAM AND BROCCOLI FLAVORED WITH GARLIC, BEETROOT CARPACCIO	
CAVOLFIORE	€ 18
CAVOLFIORE AL FORNO CON SPUMA DI LATTE, AGLIO NERO E NOCCIOLE TOSTATE BAKED CAULIFLOWER WITH MILK FOAM, BLACK GARLIC AND TOASTED HAZELNUTS	



DESSERT

FICO/HANDSOME

€ 10

SFOGLIA CROCCANTE CON FICHI LEGGERMENTE ESSICCATI IN CASA, CREMA ALLA VANIGLIA E SALSA AL CARMELLO

CRISPY PUFF PASTRY WITH DRIED FIGS, VANILLA CREAM AND CARAMEL SAUCE

PERA CIUCCA

€ 10

PERA AL VINO ROSSO, PANNA COTTA ALLA LIQUIRIZIA E GANACHE AL PEPE DEL SICHUAN

PEAR COOKED IN RED WINE, PANNA COTTA FLAVORED WITH LICORICE, SICHUAN PEPPER GANACHE

PASCOLO IN VALTELLINA

€ 10

PUREA DI MELA DELLA VALTELLINA, CRUMBLE, MOUSSE AL FIENO, CHIPS DI RAPA ROSSA

APPLE FROM VALTELLINA PURÉE, CRUMBLE, MOUSSE FLAVORED WITH HAY, BEETROOT CHIPS

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