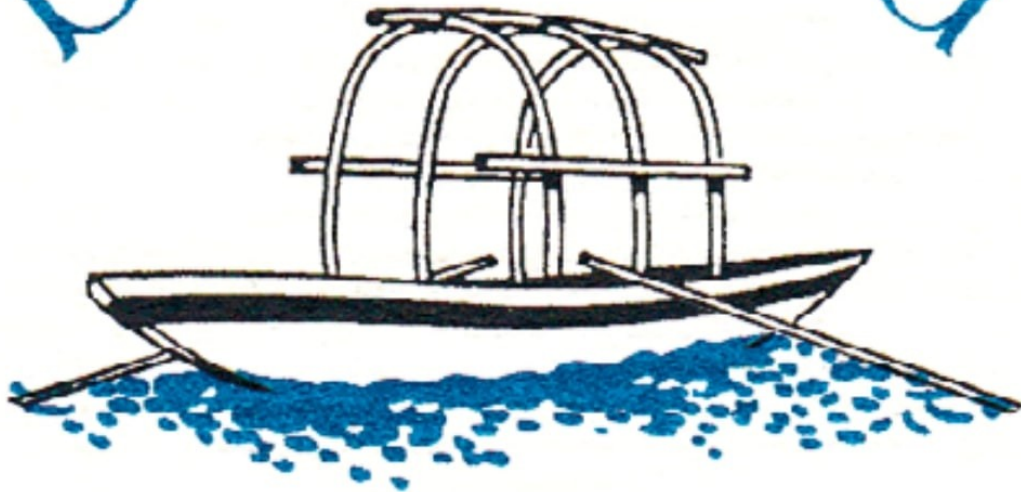


barchetta



Ristorante dal 1908

Menù





Lo Chef Consiglia - TheChef Recommends

**Antipasto Misto di Lago
Filetti di Lavarello Marinato
Verdure Farcite Calde
Fiori di Zucchina Ripieni (in stagione)
Tortino di Funghi Porcini**

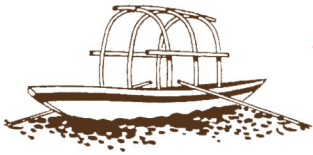
•••

**Risotto ai Funghi Porcini
Gnocchi con Finferli e Ragù
Tagliolini ai Porcini
Gnocchi di Polenta con Missoltino**

•••

**Tagliata di Manzo ai Funghi Porcini
Risotto al Persico
Misto di Pesce Lago
Filetto di Persico con Patate e Funghi
Brasato con Polenta
Coniglio con Polenta
Ossobuco con Risotto alla Milanese**

•••



ANTIPASTI - HORS D'OEUVRE

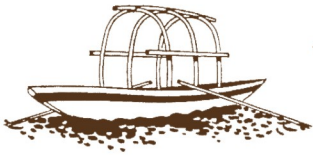
ANTIPASTO MISTO DI LAGO <i>Variety of Lake Fish</i>	€ 15,00
SALMONE SELVAGGIO AFFUMICATO <i>Wild Smoked Salmon</i>	€ 15,00
ACCIUGHE DEL MARE CANTABRICO <i>Anchovy of Cantabric Sea</i>	€ 15,00
LAVARELLO IN SALSA VERDE <i>Lake Fish in a Green Aromatic Sauce</i>	€ 11,00
FILETTI DI LAVARELLO MARINATI <i>Marinated Lavarello Filet</i>	€ 11,00
MISSOLTINO CON POLENTA <i>Twite Shad with Polenta</i>	€ 11,00
CARPIONE MISTO <i>Marinated Lake Fish</i>	€ 11,00
TORTINO DI FUNGHI PORCINI <i>Savoury Mushroom Cake with Mushroom and Melted Cheese</i>	€ 12,00
ANTIPASTO DI VERDURE FARCITE <i>Variety of Hot Seasonal Vegetables</i>	€ 10,00
PROSCIUTTO CRUDO E MELONE <i>Parma ham and melon</i>	€ 12,00
BRESAOLA <i>Air Dried Beef from Valtellina</i>	€ 12,00
AFFETTATO MISTO <i>A Variety of Local Salami and Hams</i>	€ 11,00
ANTIPASTO MISTO DI SELVAGGINA <i>A Variety of Cold Game Meats</i>	€ 13,00
PROSCIUTTO DI PRAGA AFFUMICATO <i>Smoked Praga Ham</i>	€ 12,00
INSALATA DI FUNGHI PORCINI (in Stagione) <i>Wild Mushrooms Salad (when in Season)</i>	€ 16,00
POMODORO E MOZZARELLA <i>Mozzarella Cheese and Tomato Salad</i>	€ 10,00
½ MELONE AL PORTO <i>Half Melon in Port Wine</i>	€ 10,00





PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

RISOTTO AI FUNGHI Porcini* (Min. 2 Persone; 20 Minuti Attesa) <i>Risotto with Wild Mushrooms</i> (Min. 2 Persons; Please Allow 20 Minutes Cooking Time)	€ 13,00
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI* <i>Tagliatelle with Mushrooms</i>	€ 13,00
MALFATTI DELLO CHEF (Farina di Mais Finferli e Casera) <i>Home made Gnocchi</i> <i>Maize Flour, Mushrooms and Cheese)</i>	€ 12,00
PIZZOCCHERI <i>Wholegrain Pasta with Cheese and Vegetables</i>	€ 12,00
GNOCCHI DI PATATE FRESCHI A PIACERE <i>Home Made Potatoe's Gnocchi, with your Choice of Sauce</i>	€ 11,00
MELANZANE ALLA PARMIGIANA <i>Eggplant Casserole</i> <i>(Baked Aubergines with Tomatoes and Parmigiano Chees)</i>	€ 11,00
SPAGHETTI ALLA LARIO <i>Spaghetti with Lake Fish</i>	€ 11,00
Spaghetti alla Carbonara <i>Spaghetti Carbonara (with Eggs, Bacon and Cream)</i>	€ 11,00
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE <i>Bolognese Spaghetti (Tomato and Meat)</i>	€ 9,00
SPAGHETTI NAPOLI <i>Spaghetti Napolitan with Tomato Sauce</i>	€ 9,00
TORTELLONI DI MAGRO BURRO E SALVIA <i>Vegetarian Ravioli with Butter and Sage</i>	€ 9,00
TORTELLONI DI LAVARELLO ALL' ANETO <i>Vegetarian Ravioli with Butter and Sage</i>	€ 11,00
ZUPPA DI VERDURA <i>Vegetable Soup</i>	€ 8,00



PESCI – MAIN COURSES FISH

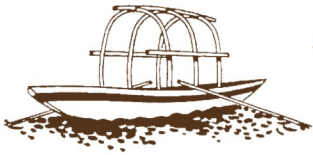
LAVARELLO ALLA GRIGLIA <i>Grilled Lake Fish</i>	€ 17,00
LAVARELLO BURRO E SALVIA <i>Lake Fish with Butter and Sage</i>	€ 17,00
LAVARELLO IN SALSA VERDE <i>Lake Fish in a Green Aromatic Sauce (Oil, Garlic, Parsley, Capers & Gherkins)</i>	€ 17,00
MISTO PESCE DI LAGO* <i>Variety of Mixed Fish of the Lake</i>	€ 18,00
TROTA SALMONATA BURRO E SALVIA <i>Salmon Trout in Butter and Sage</i>	€ 16,00
TROTA SALMONATA ALLA GRIGLIA <i>Grilled Salmon Trout</i>	€ 16,00
FILETTO DI PERSICO CON PATATE E FUNGHI* <i>Filet of Perch with Potatoes and Mushrooms</i>	€ 20,00
FILETTO DI PERSICO BURRO E SALVIA* <i>Filet of Perch with Butter and Sage</i>	€ 18,00
RISOTTO CON PERSICO* (Min 2 Persone; 20 Min. di Attesa) <i>Risotto With Perch Filet (Min. 2 Persons; Please Allow 20 Minutes Cooking Time)</i>	€ 18,00
AGONE AL FORNO <i>Oven Baked Whole Lake Fish</i>	€ 17,00





CARNI – MAIN COURSES MEAT

BRASATO CON POLENTA <i>Braised Beef in Red Wine with Polenta</i>	€ 17,00
OSSO BUCO CON POLENTA <i>Stewed Shank of Veal with Polenta</i>	€ 18,00
OSSO BUCO CON RISOTTO ALLA MILANESE <i>Stewed Shank of Veal with Risotto at Saffron</i>	€ 20,00
CONIGLIO CON POLENTA <i>Rabbit Cooked with Herbs and Polenta</i>	€ 16,00
FILETTO ALLA "BARCHETTA" CON PATATE E PORCINI* <i>"Barchetta" Filet Steak with Potatoes and Mushrooms</i>	€ 22,00
TAGLIATA DI MANZO ALLE ERBE <i>Sliced Beef Steak with Erbs</i>	€ 19,00
SCALOPPINA AI FUNGHI PORCINI* <i>Veal Escalope with Mushrooms</i>	€ 18,00
COTOLETTA ALLA MILANESE <i>Veal Cutlet in Bread Crumbs</i>	€ 20,00
FILETTO ALLA GRIGLIA <i>Grilled Filet Steak</i>	€ 20,00
SCALOPPINA A PIACERE <i>Veal Escalope with a Souce of your Choice</i>	€ 17,00
GALLETTO AL TIMO E LIMONE <i>Cockernel Cooked with Erbs and Lemon</i>	€ 16,00
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA <i>Grilled Chicken Breast</i>	€ 14,00
FUNGHI PORCINI TRIFOLATI* <i>Chopped Mushrooms Cooked in oil with Garlic and Parsley</i>	€ 20,00
TESTE DI FUNGHI ALLA GENOVESE <i>Grilled Mushrooms Head with Basil</i>	€ 20,00
MISTO DI FUNGHI PORCINI <i>A Selection of Wild Mushrooms</i>	€ 20,00
FUNGHI E PATATE* <i>Mushrooms and Potatoes</i>	€ 17,00
SCALOPPA ALLA MILANESE <i>Cutlet in Bread Crumbs</i>	€ 14,00



CONTORNI - VEGETABLES

INSALATA MISTA <i>Mixed Salad</i>	€ 5,00
INSALATA VERDE O DI POMODORI <i>Green Salad or Tomato Salad</i>	€ 5,00
VERDURE MISTE DI STAGIONE <i>A Mixture of Seasonal Vegetables</i>	€ 5,00
PATATE ROSOLATE <i>Roasted Potatoes</i>	€ 4,00
PATATE FRITTE <i>Chips</i>	€ 5,00
PATATE BOLLITE <i>Boiled Potatoes</i>	€ 4,00

FORMAGGI - CHEESES

MISTO DI FORMAGGI ITALIANI - *Italian Mixed Cheeses*

FORMAGGI MISTI <i>Mixed Cheeses</i>	€ 10,00
--	---------

SELEZIONE DI FORMAGGI - *Selection of Cheeses*

<i>Gorgonzola</i>	€ 6,00
<i>Caprini (Goat Milk Cheese)</i>	€ 6,00
<i>Taleggio</i>	€ 6,00
<i>Valtellina</i>	€ 6,00
<i>Casera</i>	€ 6,00
<i>Parmigiano</i>	€ 6,00





DESSERT

TORTE DELLA CASA <i>Home Made Cakes</i>	€ 7,00
BONET AL CIOCCOLATO <i>Chocolate Pudding with Amaretti Biscuits</i>	€ 7,00
FRUTTI DI BOSCO (In Stagione) <i>Wild Seasonal Berries</i>	€ 7,00
CREME CARAMEL	€ 6,00
ANANAS O FRUTTA FRESCA DI STAGIONE <i>Ananas or Fresh Fruit Season</i>	€ 6,00
SEMIFREDDO AL TORRONCINO <i>Ice cream with nougat</i>	€ 5,00
TARTUFO NERO <i>Chocolate Ice cream</i>	€ 5,00
SORBETTO AL LIMONE <i>Lemon Sorbet</i>	€ 5,00

Coperto - *Table Service*
€ 2,50

* in alcuni periodi dell'anno è possibile che per i piatti indicati vengano utilizzati prodotti surgelati;
in some periods of the year for the indicated plates may be used frozen foods;

