

## ANTIPASTI

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Carpione di Lago      | 15 |
| Petto di Fagiano      | 16 |
| Praline di Baccalà    | 15 |
| Salmone Macerato      | 17 |
| Gamberi al Sottobosco | 18 |
| Omelette ai Porcini   | 16 |

## STARTERS

|    |                            |
|----|----------------------------|
| 15 | Marinated Lake Fish        |
| 16 | Pheasant Breast            |
| 15 | Cod Pralines               |
| 17 | Marinated Salmon           |
| 18 | Berries Mayonnaise Shrimps |
| 16 | Mushrooms Omelet           |

## PRIMI PIATTI

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Paccheri con Ragù di Lago    | 18 |
| Risotto al Pesce Persico     | 22 |
| Mezzelune all'Anatra         | 18 |
| Riso e Rane                  | 16 |
| Tagliolini ai Funghi Porcini | 16 |

## FIRST COURSES

|    |                         |
|----|-------------------------|
| 18 | Paccheri with Lake Fish |
| 22 | Risotto with Perch      |
| 18 | Duck Dumplings          |
| 16 | Frogs Risotto           |
| 16 | Mushrooms Tagliolini    |

## SECONDI PIATTI

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Salmerino                        | 20 |
| La Milanese di Vitello           | 24 |
| Costolette di Agnello            | 25 |
| Vitello Tonnato                  | 19 |
| L'Òs Büüs                        | 19 |
| Scampi                           | 28 |
| Filetto di Rombo                 | 28 |
| Medaglioni di Vitello con Funghi | 18 |

## MAIN COURSES

|    |                                |
|----|--------------------------------|
| 20 | Char Fillet                    |
| 24 | Breaded Veal Cutlet            |
| 25 | Lamb Chops                     |
| 19 | Veal with Tuna Sauce           |
| 19 | Veal Osso Buco                 |
| 28 | Scampi                         |
| 28 | Turbot Fillet                  |
| 18 | Veal Medallions with Mushrooms |