



Un piatto fresco, veloce e sfizioso

- Robiola 2 lattini e bresaola della Val Formazza €16
- Insalatona al lago: trota marinata,
feta greca dell'Isola Eubea, salsa guacamole €18
- Culatello di Zibello 24 mesi, burro di montagna €20
- 2 chiacchiere tra acciughe:
acciughe di Menaica presidio Slow Food,
pan brioche dello chef e burro montato €16
- I nostri Formaggi:
selezione 6 formaggi, mostarda e miele €18
- Tagliere Piccoli Piaceri (per 2 persone):
selezione di salumi artigianali,
formaggi dal nostro grottino, sott'oli €30
- Mozzarella di bufala di Paestum mozzata a mano,
prosciutto crudo Riserva 36 mesi €16
- Fatti una Focaccia! Oggi ti proponiamo ... €16



A fresh, quick, and tasty dish

- Robiola 2 Latti cheese and Bresaola
from Val Formazza €16
- Lake-style salad: marinated trout, Greek feta from
the island of Euboea, guacamole sauce €18
- 24-month-aged Culatello di Zibello,
mountain butter €20
- Slow Food Presidium Menaica anchovies,
homemade brioche bread and whipped butter €16
- Our Cheeses:
selection of 6 cheeses, mostarda, and honey €18
- Piccoli Piaceri cutting board (for 2 people):
selection of artisanal cured meats
and cheeses from our cellar €30
- Hand-torn buffalo mozzarella from Paestum,
36-month aged prosciutto crudo €16
- Today's focaccia ripiena €16



Ein frisches, schnelles und köstliches Gericht

Robiola 2 Latti und Bresaola aus dem Val Formazza €16

Großer Salat vom See: marinierte Forelle, griechischer
Feta von der Insel Euböa, Guacamole-Sauce €18

Culatello di Zibello 24 Monate und Alpbutter €20

2 Chiacchiere tra acciughe: Sardellen aus Menaica
(Slow Food Presidio), hausgemachtes
Briochebrot und geschlagene Butter €16

Unsere Käse: Auswahl von 6 Käsesorten,
Mostarda und Honig €18

Kleine Genüsse (für 2 Personen):
traditionelle Wurstwaren, Käse aus
unserem Grottino, Gemüse in Öl €30

Handgeriebener Büffelmozzarella Mozzarella
aus Paestum, Rohschinken Riserva 36 Monate €16

Die gefüllte Focaccia des Tages €16



Un plat frais, rapide et délicieux

Robiola 2 Latti et bresaola de la Val Formazza €16

Salade du lac: truite marinée, feta grecque
de l'île d'Eubée, sauce guacamole €18

Culatello de Zibello affiné 24 mois,
beurre de montagne €20

2 Chiacchiere aux anchois :
anchois de Menaica (Presidio Slow Food),
pan brioche et beurre fouetté €16

Nos fromagères:
sélection de 6 fromages, mostarda et miel €18

Plateau « Petits plaisirs » (pour 2 personnes) :
Sélection de charcuteries artisanales, fromages de
notre cave, légumes conservés dans l'huile €30

Mozzarella de Bufala râpée à la main de Paestum,
jambon cru Réserve 36 mois €16

La focaccia farcie du jour €16