----la Carta dei Golosi---- (dolci di nostra produzione)

(to for the the growth by control of the first the firs	
Cíambella della casa con crema pastíccera(1/3/7/15)	2,00
Mascarpone classico (1/3/7/15)	6,00
Mascarpone al pistacchio (1/3/7/8/15)	6,00
Zuppa inglese classica (1/3/7/15)	6,00
Bís dí semífreddí vaníglía	6,00
e cíoccolato con díalogo dí salse (1/3/7/15)	
Cheesecake a piacere	
(fragole, fruttí di bosco, caramello, cioccolato) (1/3/7/15)	6,00
Sorbetto al limone o caffè (1/3)	4,00
33	

----Gli altri Dolci----

Zuccotto alla Nocciola (1/3/7/8/15)	6,00
Cupolina di cioccolato e rhum (1/3/7/8/15)	6,00
Bicchierino di gelato al caramello	
salato e arachídí (1/3/7/8/15)	6,00
Parfait al mango o maracuja (1/3/7/8/15)	6,00

----La Carta dei Piaceri---

Cognac e Rhum invecchiato 10,00 con scaglie di cioccolato fondente lindt 90/100%

Passito di Pantelleria con biscotti fatti in casa (1/3/7/8/15) 6,00

Assaggi di pasticceria secca con Moscato o Zibibbo (1/3/7/8/15) 6,00

Sperando che il vostro pranzo o cena vi siano piaciuti, se disiderate chiudere con un piatto di ciambella della casa con crema pasticcera, oppure consultate la nostra carta dei dolci. Vi ringraziamo di aver scelto il Ristorante sul Lago da Marco e Barbara







'Nell'attesa la nostra bruschetta	1.00
con salsa al pomodoro fresco e basílico (15)	1.00
i nostri Antipasti	
Salumí místí con sott'olí e piadína (1/3/5/7/8/9/15)	12.00
Degustazione di antipasti della casa (1/3/5/7/8/9/15)	12.00
Crostone aí porciní con bruschetta	13.00
al profumo di tartufo (7)	
i nostri Primi	
Pasta e fagíolí (1/3/9)	9.00
Cappellettí in brodo (1/3/7/9/15)	12.00
Passatellí in brodo (1/3/7/9/15)	11.00
Tagliatelle dello stallone o al ragu' (1/3)	10.00
Strozzapretí pastícciatí (1/3/7)	10.00
Ravioli farciti con ricotta e spinaci	
al pomodoro (1/3/7/9/15)	12.00
Gnocchí dí patate al ragu' (1/3/15)	10.00
Strozzapretí con ragu' di salsiccia e porcini (1/7)	12.00
Gnocchi di patate al forno con speck e porcini (1/3/7/15)	13.00
Tortello farcito saltati con funghi freschi	
e olío tartufato (1/3/7/15)	13,00
Pappardelle al ragu' di capriolo (1/3/7/9)	12.00
Tagliolini ai pomodorini freschi	11.00
e basilico con scaglie di ricotta salata (1/3/7)	

Nell'attesa la nostra bruschetta

Solo Coperto € 2,50 Coperto e pane € 3,00 Píadína € 1,00



---i Secondi della Casa----

Galletto alla contadina con patate arrostite (1/9/15)	13.00
Piccatine di maialino ai porcini e pepe verde (7/9/15)	15.00
Grigliata di carne mista (solo maiale) (15)	15.00
Grigliata imperiale (minimo 2 persone) (15)	50.00
Agnellone alla brace (15)	18.00
Fiorentina (15)	ht 5.50
Tagliata con osso a piacere (15)	ht 5.00

---i nostri Formaggi----

Squacquerone e rucola con piadína (7/15)	8.00
Assaggio di formaggio di fossa con "Savor" e miele (7	7/8)12.00
Degustazione di formaggi nostrani, miele	12.00
"Savor" e fíchí caramellatí (7/8)	

----i nostri Contorni----

Verdure alla gríglía (15)	6.00
Patate al forno al profumo di rosmarino o fritte (15)	5.00
Insalata místa a píacere	5.00
Insalata verde	3.00
Pinzimonio con verdure dell'orto e olio di frantoio (9/13)	7.00

----le proposte per Vegetariani----

Pasta e fagíolí (1/3/15)	9.00
Scamorza alla griglia con verdure alla brace (15)	11.00
Tomíno alla piastra con verdure grigliate (15)	11.00
Tagliatelle, strozzapreti al pomodoro (1/3/7/9)	10.00
Tagliatelle, strozzapreti agli stridoli (1/3/7/9)	11.00
Tortelli a base di formaggi e ravioli	12.00
al pomodoro o aglí strídolí (1/3/7/9)	
Pappardelle al sugo di funghi porcini (1/3/7)	13.00

----BAR----

Acqua Panna/San Pellegrino 75 cl.	2,50
Acqua alla spina	1,50
Caffè	1,50
Bar	da 3,00 a 12,00
Bírre	da 3,00 a 9,00

----VINI SFUSI----

	1/4	1/2	bottíglía
Vino bianco frizzante	4,00	7,00	10,00
Chardonnay fermo	4,00	7,00	10,00
Sangiovese	4,00	7,00	10,00



Info per i nostri clienti su allergie e intolleranze alimentari:

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (allegato il regolamento FIAC)

presenti nelle ricette a disposizione in questo esercizio si prega di contattare, prima di ordinare il pasto, l'esperto di ingredienti allergenici Marco Grilli, Chef e titolare del Ristorante

ELENCO ALLERGENI		
CEREALI CONTENENTI 1	SOIA E PRODOTTI 6	SEMI DI SESAMO E 11
CROSTACEI E PRODOTTI 2	LATTE E PRODOTTI 7	ANIDRIDE SOLFOROSA E 12
UOVA E PRODOTTI 3	FRUTTA A GUSCIO CIOÈ 8	E LUPINO E PRODOTTI A 13
PESCE E PRODOTTI 4	SEDANO E PRODOTTI 9	MOLLUSCHI E 14
ARACHIDI E 5 PRODOTTI	SENAPE E PRODOTTI 10	altro PRODOTTI 15