

POKE' BOWL

Piatto di origine Hawaiana a base di pesce, riso e verdura. Pokè significa tagliato a pezzetti. È un piatto leggero a ridotto apporto calorico, ottimo sia per aperitivo che piatto principale.

One of the main dishes of Hawaiian cuisine served with diced fish with rice and vegetables. Light and fresh appetizer or main course.

Poké salmone: sedano, rapanelli, avocado, pomodorini, semi di sesamo, riso basmati, salmone. Dressing salsa soya, profumo di miele e lime (1,9,11,6)

Salmon Poké: celery, radish, avocado, cherry tomatoes, sesame seeds, basmati rice, salmon. Soya sauce dressing, honey and lime (1,9,11,6)

Piccola/small € 10,00
Grande/large € 16,00

INSALATE /SALAD

Garden salad: insalata iceberg, pomodorini, cetrioli, carote, sedano, rapanelli, dressing all'italiana (9)

Garden salad: iceberg salad, cherry tomatoes, cucumbers, carrots, celery and radish, Italian dressing (9)

€ 10,00

Vegan Seta salad: insalata iceberg, castagne al naturale, semi vari, melograno e pomodorini (5, 11)

Vegan Seta salad: Iceberg salad, chestnuts, mixed seeds, pomegranate and cherry tomatoes (5, 11)

€ 12,00

TAPAS

Prosciutto Pata Negra, Cecina de Leon, peperoni piquillo, acciughe del Cantabrico, pecorino Fiore Sardo (4,7)

Pata Negra ham, Cecina de Leon, piquillo peppers, Cantabrian anchovies, "Fiore Sardo" pecorino cheese (4,7)

€ 20,00

FRISELLA

Frisella del Salento con stracciatella di burrata, pomodorini confit, basilico e olio extra vergine (1,7)

"Frisella" (round piece of dry, baked durum wheat flour), with burrata cheese, cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil (1,7)

€ 12,00

ANTIPASTI/ STARTER

Battuta di manzo con olio extra vergine di oliva, pepe nero del Madagascar, fior di sale, nocciole tostate e purea di tartufo nero (7)

Beef tartare with extra virgin oil, black pepper and sea salt, toasted hazelnuts and black truffle puree (7)

100 gr € 10,00

200 gr € 20,00

Degustazione di prodotti di pesce di lago: trota bianca affumicata, trota salmonata marinata, bruschetta lariana, paté di pesce di lago, filetto di missoltino. (1,7)

Lake fish plate: smoked white trout, marinated salmon trout, fish bruschetta, lake fish pate, missoltino fillet. (1,7)

€ 16,00

Polpo fritto su crema di babaganoush (4,11)

Fried octopus with babaganoush cream (4,11)

€ 16,00

Degustazione di formaggi misti locali con confettura di mirtilli rossi biologica (7)

Tasting of local mixed cheeses with organic cranberry jam (7)

€12,00

PRIMI PIATTI/ FIRST COURSE

Calamarata con ragù di polpo alla toscana (1, 4, 9)

Calamarata pasta with tuscan octopus ragù (1, 4, 9)

€ 16,00

Spaghetti alla chitarra con sugo di pesce di lago (missoltino, pigo e lavarello) e pane al timo (1, 3, 9, 4)

Spaghetti "alla chitarra" with lake fish sauce (missoltino, pigo and lavarello) and thyme bread (1, 3, 9, 4)

€16,00

Gnocchi di patate, fonduta di fontina e salvia frita (1,7)

Potato dumplings with Fontina cheese fondue and fried sage (1,7)

€ 16,00

Risottino alla zucca e speck croccante (7,8,9)

Risotto with pumpkin and crispy speck (7,8,9)

€ 16,00

Zuppa del giorno (domandare allergeni al personale di sala)

Soup of the day (ask to the restaurant staff for allergens)

€ 10,00

SECONDI / MAIN COURSE

Tagliata di "Lomo Bajo Deshuesado" con funghi porcini trifolati e patate novelle al forno

"Lomo Bajo Deshuesado" beef tagliata with porcini mushrooms and baked new potatoes

€ 26,00

Cheeseburger di manzo Black Angus con cheddar, pancetta affumicata, pomodoro e lattuga servito con patatine fritte (1,7)

Black Angus Cheeseburger with cheddar and smoked bacon, tomato, lettuce served with French fried potatoes (1,7)

€ 16,00

Ossobuco di vitello in Gremolada con polenta (9)

Veal ossobuco (marrow bone) "in Gremolada" with polenta (cornmeal mush) (9)

€ 20,00

Medaglione di salmone, hummus di barbabietola, semi di lino e gocce di yogurt greco (4,7)

Salmon medallions, beet hummus, flax seeds and drops of Greek yoghurt (4,7)

€ 22,00

Il secondo di pesce è il pescato fresco, può cambiare e dipende dalla disponibilità giornaliera. La tipologia del pescato viene elencato dal personale di sala.

Il pescato viene presentato come singola porzione o come pesce intero per due o più persone.

Il prezzo varia a seconda del mercato.

Fish of the day: ask to our restaurant staff. Price varies according to daily market.

DESSERT

Tiramisù alle castagne (1,3,7) € 8,00
Chestnut tiramisù (1,3,7)

Crema bruciata alla cannella e arancia (3,7) € 8,00
Crème brûlée with cinnamon and orange (3,7)

Torta caprese con gelato alla vaniglia (3,8,7) € 8,00
Caprese cake with vanilla ice cream (3,8,7)

**Pera cotta a bassa temperatura,
 aromatizzata all'anice stellato con crumble di nocciole
 e gelato al cioccolato fondente (7,3,8)** € 8,00
*Pear cooked at low temperature, flavoured with star anise, hazelnut crumble
 and dark chocolate ice cream (7,3,8)*

* Al momento dell'ordinazione si prega di comunicare eventuali allergie, intolleranze e/o modifiche.

* Please inform our staff about allergies, intolerances or any changes you may request.

 ALLERGENI			
1	Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e derivati)	1	Cereals containing gluten
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	2	Shellfishes
3	Uova e prodotti a base di uova	3	Eggs
4	Pesce e prodotti a base di pesce	4	Fish
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	5	Peanuts
6	Soia e prodotti a base di soia	6	Soy
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	7	Milk
8	Frutta a guscio	8	Walnut, almonds, etc..
9	Sedano e prodotti a base di sedano	9	Celery
10	Senape e prodotti a base di senape	10	Mustard
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11	Sesame
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro	12	Sulfur dioxide, sulfites
13	Lupini e prodotti a base di lupini	13	Lupines
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	14	Molluscs
			
		1	Céréales avec gluten
		2	Crustacés
		3	Oeufs
		4	Poisson
		5	Cacahuètes
		6	Soja
		7	Lait
		8	Noix, amandes, etc..
		9	Céleri
		10	Moutarde
		11	Sésame
		12	Anhydride sulfureux, Sulfites
		13	Lupins
		14	Mollusques
			
		1	Getreide mit Gluten
		2	Schäلتier
		3	Eier
		4	Fisch
		5	Erdnüsse
		6	Soja
		7	Milch
		8	Nüsse, Mandeln, ecc..
		9	Sellerie
		10	Senf
		11	Sesam
		12	Schwefeldioxid, Sulfite
		13	Lupinen
		14	Weichtier