

ANTIPASTI DI PESCE/Appetizers of fish

Sautè di cozze rosse con crostone di pane casereccio	9,00
Red mussels sautéed with bread croutons <i>Miesmuscheln Rot mit Röstbrot</i>	
Code di gamberi tiepidi in salsa Bernese	13,00
Prawns warm with béarnaise sauce <i>Garnelen in warmen Sauce Béarnaise</i>	
Insalatina di polipo in trito di basilico	9,50
Octopus salad with chopped basil <i>Octopus-Salat mit gehackten Basilikum</i>	
Carpaccio di salmone al timo e ginepro	9,50
Salmon carpaccio with thyme and juniper <i>Lachs-Carpaccio mit Thymian und Wacholder</i>	
Gran degustazione di antipasti di mare "Al Lungolago" (insalata di polipo, tonno affumicato, ostrica, code di gamberi in salsa bernese, carpaccio di salmone e gratinato di pesce)	18,00
<i>Octopus salad, smoked tuna, oysters, crayfish tails in bearnaise sauce, salmon carpaccio and baked fish) Octopus Salat, geräucherten Thunfisch, Austern, Flusskrebsschwänzen in Sauce Béarnaise, Lachs-Carpaccio und gebackener Fisch)</i>	

ANTIPASTI DI CARNE/Appetizers of meat

Cialda di grana con bresaola della Valtellina e rucola	10,50
Waffle of grain with here-dried beef and arugula <i>Korn Waffel mit Hier getrocknetes Rindfleisch and Rucola</i>	
Gran degustazione di antipasti di terra "Al Lungolago" (Crudo di Parma, Bresaola con rucola e scaglie di grana, pane carasau con carciofi e ricotta, crostone di pane con porcini, insalata croccante con pomodorini cherry e speck del Tirolo)	18,00
Parma Ham, Bresaola with rocket and parmesan, bread carasau with artichokes and ricotta cheese, croutons with porcini , <i>crisp salad with cherry tomatoes and speck Parma Schinken, Bresaola mit Rucola und Parmesan, Brot carasau mit Artischocken und Ricotta-Käse, Croutons mit Steinpilzen, knackiger Salat mit Kirschtomaten und Speck</i>	
Carpaccio di manzo olio e limone	9,00
Cured beef with oil and lemon	

Carpaccio mit Öl und Zitrone

Vitel tonnato

11,00

Veal with tuna sauce

Kalbfleisch mit Thunfischsauce

ANTIPASTI VEGETARIANI/Vegetarian Appetizers

Caprese di bufala

9,50

(Mozzarella di bufala campana con pomodorini e basilico)

Buffalo's milk mozzarella and tomato with basil

Mozzarella aus Büffelmilch mit Tomaten und Basilikum

Involtino di pane carasau con ricotta e carciofi

9,00

Carasau roulade with ricotta and artichokes

Carasau Roulade mit Ricotta und Artischocken

ZUPPE/Soup

Zuppa di verdure

8,00

Vegetables soup

Gemüse suppe

Gazpacho di pomodoro

8,00

Tomato soup

Tomatensuppe

PRIMI DI PESCE / First course of fish

Risotto del Pescatore (calamari, code di gamberi, cozze, vongole, scampo) <i>Risotto with squids, prawns, mussels, clams, scampi</i> <i>Risotto mit Tintenfisch, Garnelen, Muscheln, Scampi</i>	11,00
Linguine allo scoglio Linguine with seafood <i>Linguine mit Meeresfrüchten</i>	11,00
Paccheri all'astice Paccheri with lobster <i>Paccheri mit Hummer</i>	18,00
Spaghetti alla Partenopea con vongole veraci e cherry Spaghetti with clams and cherry tomatoes <i>Spaghetti mit Venusmuscheln und Cherry Tomaten</i>	9,50

PRIMI DI CARNE / First course of meat

Ravioloni alla sarda con sugo di agnello The Sardinian ravioli with lamb sauce <i>Der sardische Ravioli mit Lammglacé</i>	9,00
Pappardelle (pasta) con ricotta e speck in crema di formaggio fuso Pappardelle (pasta) with cheese and speck in cream melted cheese <i>Pappardelle (Pasta) mit Käse und Speck in Rahm Käse</i>	9,50
Lasagne alla "Bolognese" (con ragù di carne) Lasagne "Bolognese Style" (with meat ragoût) <i>Lasagne nach "Bologneser Art" (mit Hackfleischsauce)</i>	8,50

PRIMI VEGETARIANI/Vegetarian first course

Risotto al Nero D'Avola con radicchio Risotto with Nero D'Avola and radicchio <i>Risotto mit Nero D'Avola und Radicchio</i>	9,00
Paccheri alla Vegetariana Paccheri (pasta) vegetarian style Paccheri (pasta) nach Vegetarierart	8,50

Gnocchi filanti alla Sorrentina **9,00**
(mozzarella, pomodoro, origano)
Dumplings with mozzarella, tomato, oregano
Knödel mit Mozzarella, Tomaten, Oregano

TRADIZIONE DAL LAGO/Tradition from the lake

Risotto al pesce persico **14,00**
Risotto with fillet fish perch (from the lake)
Risotto mit Eglifilets

Filetti di trota salmonata in crosta al basilico **13,00**
Fillets of salmon trout crusted with basil
Filets von der Lachsforelle verkrustet mit Basilikum

Entrecote "Al Lungolago" con erbe fini di montagna **14,00**
Entrecote with aromatic herbs
Entrecote mit aromatischen Kräutern

SECONDI di pesce/Second course of fish

Filetti di orata con porcini **16,00**
Fillet of sea bream with porcini
Filet von der Dorade mit Steinpilze

Filetti di branzino agli agrumi e sesamo **16,00**
Fillets of sea bass with citrus and sesame
Filets vom Wolfsbarsch mit Zitrusfrüchten und Sesam

Gamberoni in salsa cognac e mela verde **16,50**
Prawns in cognac sauce and green apple
Garnelen in Cognac-Sauce und grünem Apfel

Gran fritto misto "Al Lungolago" (scampi, gamberone, gamberi, calamari) **19,00**
Mixed fried (scampi, prawn, shrimps, and squids)
Gemischte Frittierte (Garnelen, Krabben, Garnelen, Tintenfisch)

Filetti di persico croccante al burro e salvia **13,00**
Crispy perch fillets with butter and sage
Knusprigem Eglifilets mit Butter und Salbei

SECONDI di carne/Second course of meat

Tagliata di manzo con trevisana e scaglie di grana	16,00
Sirloin steak with Trevisana and Parmesan <i>Rumpsteak mit Trevisana und Parmesan</i>	
Cuore di filetto di manzo alla senape di Dijon	19,00
Fillet of beef with Dijon mustard <i>Rinderfilet mit Dijon-Senf</i>	
Cotoletta di vitello con porcini e castagne	19,50
Veal cutlet with mushrooms and chestnuts <i>Kalbsschnitzel mit Pilzen und Kastanien</i>	
Tartare di filetto di manzo	15,00
Beef Tartare <i>Rindfleisch Tartar</i>	

LA NOSTRA GRIGLIA / GRILLED

Pesce / Fish / Fisch

Filetti di orata	13,50
Fillet of golden maid <i>Doradefilet</i>	
Filetti di branzino	13,50
Fillet of sea bass <i>Filets vom Wolfsbarsch</i>	
Gamberoni imperiali	16,00
Grilled king prawns <i>Gegrillte Riesengarnelen</i>	
Grigliata mista di mare	19,50
Mixed grilled Seafood <i>Gemischte gegrillte Meersfruchte</i>	
Grigliata di crostacei	26,00
Grilled shellfish <i>Gegrillten Krustentieren</i>	

Carne / Meat / Fleisch

Entrecote di manzo 13,00
Sirloin steak
Rumpsteak

Cuore di Filetto di manzo 17,00
Fillet of beef
Rinderfilet

Cotoletta di vitello 14,00
Grilled veal escalope
Gegrillte Kalbskotlett

** in assenza del prodotto fresco utilizzeremo il congelato*

CONTORNI / Vegetables

Insalata verde 4,00
Green salad
Grüner salat

Insalata mista 5,00
Mixed salad
Gemischter salat

Verdura grigliata 5,00
Grilled vegetables
Gegrillt Gemüse

Patate fritte 4,50
French fried potatoes
Pommes frites

INSALATONE /Big salad

**Caeser Salad con bocconcini di pollo alla griglia,
lattuga, uovo sodo, scaglie di parmigiano, crostini di pane
olio e limone** **11,00**

Caeser Salad with grilled chicken nuggets, lettuce, hard boiled egg,
parmesan cheese, croutons, oil and lemon

*Caeser Salat mit gegrillt Chicken Nuggets, Salat, hart gekochtes Ei,
Parmesan, Croutons, Öl und Zitrone*

**Insalatona "Al Lungolago" (insalata mista, polpa
di granchio, gamberetti, champignon e noci)** **11,00**

*Salad "Al Lungolago" (mixed
salad, chopped, crab, shrimp, mushrooms, walnuts)*

*Salad "Al Lungolago" (gemischter Salat, gehackt
Krabben, Garnelen, Pilzen und Walnüssen)*

**Caprese di bufala (Mozzarella di bufala campana con
pomodoro e basilico)** **9,50**

Buffalo's milk mozzarella and tomato with basil

Mozzarella aus Büffelmilch mit Tomatem and Basilikum

**Insalata Valtellina con bocconcini di bresaola
(insalata mista con bresaola della Valtellina)** **11,00**

Mixed salad with here-dried beef of Valtellina

Gemischter Salat mit Hier getrocknetes Rindfleisch des Valtellina

**Insalata Mediterranea con tonno, pomodori, cipolla
rossa di Tropea e olive** **8,50**

Mediterranean Salad with tuna, tomatoes, red onion and olives

*Mittelmeer-Salat mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln Tropea roten
und schwarzen Oliven*

DESSERTS / desserts

Crepes ai frutti di bosco	6,00
Pancakes with berries	
Pancakes mit Beeren	
Crema vaniglia in salsa amarena e cioccolato	5,00
Vanilla cream and chocolate with cherry sauce	
<i>Vanillecreme und Schokolade kirschsauce</i>	
Tortino al cioccolato e fragole	5,00
Chocolate cake and strawberries	
<i>Schokoladenkuchen und Erdbeeren</i>	
Crostatina di frutta fresca con crema alla vaniglia	5,00
Fresh fruit tart with vanilla cream	
<i>Frisches Obst Tarte mit Vanillecreme</i>	
Tiramisù alle fragole	5,00
Strawberry tiramisu	
Erdbeer-Tiramisu	
Mantecato crema/cioccolato	5,00
Ice cream: cream/chocolate	
Eisbecher: Creme/Schokolade	
Dessert della casa "Al Lungolago"	6,00
Home made cake	
<i>Hausgemachte Desserts</i>	

FRUTTA/Fruits

Macedonia di frutta fresca all'Italiana 5,00

(fragole, ananas, kiwi)

Fresh fruits salad: strawberries, pineapple, kiwi

Frischem Obstsalat: Erdbeeren / Ananas /kiwi

Frutti di Bosco 6,00

Wild berries

Waldbeeren

BEVANDE / Drinks

Birre in Bottiglia Beck's, Menabrea, Ceres, Corona 4,50

Bottled beer

Flaschenbier

Birre alla spina:Menabrea

Media / Medium / Mittel 4,50

Piccola / Small / Klein 3,00

Bibite in lattina 3,00

Canned drinks

Buchsen Getranke

Acqua cl. 0,75 2,00

Water cl. 0,75

Wasser 0,75 cl.

Coperto /Cover charge / Gedeck 2,00