



PRIMAVERA
NEL PIATTO

PRIMAVERA NEL PIATTO

Tonnarelli cacio, pepe, sarda di Monte Isola e limone (1-3-4-5-6-7-9-10-11-13)
Tonnarelli cacio e pepe with dried lake shad and lemon zest

15€

**Carnaroli mantecato con asparagi,
gamberi e crema di robiola** * (2-4-7-8-10)
Carnaroli risotto with asparagus, shrimptails and robiola cheese

16€

**Spiedino di calamari e mazzancolle gratinato
con verdure croccanti all'olio di Marone** * (1-2-4-8-14)
Prawn and squid skewer au gratin served with crispy vegetables and Marone oil

19€

Pescato del giorno *secondo disponibilità* (1-4-8-10)
Fish of the day - according to availability

21€

Montisola è la più grande isola lacustre d'Italia, con una storia che risale all'epoca romana. Famosa per i suoi paesaggi mozzafiato, ha sempre mantenuto vive tradizioni legate alla pesca e alla produzione di olio d'oliva.
Montisola is the largest lake island in Italy, with a history dating back to Roman times. Famous for its breathtaking landscapes, it has preserved traditions related to fishing and olive oil production.