

Antipasti/ Appetizers/ Vorspeisen

Affettato misto alla comasca Mixed cold cuts Gemischter Aufschnitt	8,50
Bresaola della Valtellina con rucola, grana e funghi porcini sottolio Here dried-beef rocket, Parmesan and mushrooms in oil Bundner Fleisch mit Rucola, Parmesankäse, in Öl eingelegte Steinpilzen	10,50
Carpaccio di manzo olio e limone Cured beef with oil and lemon Rohe Rindfleisch mit Öl und Zitrone	9,00
Insalata Tropicale (con insalata mista, gamberi e ananas) Tropic salad (with mixed salad, prawns and pineapple) Tropic Salat (mit Gemischter Salat, Crevetten und Ananas)	6,50
Asparagi: Parmigiana/ olio e limone / bismark Asparagus: with Parmesan/ with oil and lemon/ Bismark (with egg) Spargel mit Parmesankäse/Öl und Zitrone/ käse, Spiegeleir	8,50
Caprese di bufala (Mozzarella di bufala con pomodoro e basilico) Buffalo's milk mozzarella and tomato with basil Büffelkäse mit Tomaten and Basilikum	9,00

Antipasti di pesce/ Appetizers of fish/ Vorspeisen der Fische

Carpaccio di salmone Scozzese Salmon carpaccio Lachs Carpaccio	8,00
Tris di pesce (Insalata di mare, cocktail di gamberi e carpaccio di salmone) Tris fish (Seafood salad, prawns cocktail and salmon carpaccio) Tris fisch (Meeresfrüchte Salat, Schrimps cocktail und Lachs Carpaccio)	9,50
Zuppa di cozze con crostoni di pane tostato Mussels soup with canapè Miesmuscheln suppe mit Röstbrot	8,00
Gran insalata di mare alla moda dello Chef Seafood salad chef's style Meeresfrüchte Salat nach Art des Küchenchefs	11,00

Cocktail di gamberi Prawns cocktail Crevetten cocktail	8,00
Carpaccio di piovra, pomodorini e rucola Octopus carpaccio with cherry tomatoes and rocket Kraken carpaccio mit Tomaten cherry und Rucola	10,00
Gran antipasto di pesce al "Vecchio Borgo" Big fish appetizer "Vecchio Borgo Style" Grosse gemischte Fischvorspeise "Vecchio Borgo Art"	18,00

Zuppe/ Soup /Suppen Nudeln

Zuppa di verdure Vegetable soup Gemusesuppe	7,00
Zuppa di cipolle gratinata al forno in crosta di pane Onion soup au gratin Überbacken zwiebelsuppe	7,00
Zuppa di moscardini con bruschette tostate Curled octopus with toasted bread Moschuspolypensuppe mit gebraten brote	11,00

Primi / First plates / Erste Platten

Tortelloni di magro in crema di zola e noci Large ravioli spinach and ricotta with zola and walnuts Große Ravioli mit Ricotta käse und Spinat in Zola und Walnüsse	8,50
Crespelle alla boscaiola (con funghi e verdure) Crepes "Woodman's Style" with mushrooms and vegetables Crepes nach Forsterin-Art" mit Pilze und Gemüse	9,00
Risotto alla "Trevigiana" (con radicchio e scamorza) Risotto "Trevigiana" style (with radicchio and scamorza cheese) Risotto nach "Trevigiana Art" (mit Radicchio und Scamorza käse)	9,00

Spaghetti alla "Carbonara" (con pancetta e formaggio)	7,50
Spaghetti "Carbonara" style (egg and bacon)	
Spaghetti nach "Carbonara" art (Eir und Schinkenspeck)	
Lasagne alla "Bolognese" / Vegetariane	8,00
Lasagne "Bolognese" style (with meat ragoût) / Vegetarian Lasagne	
Lasagne nach "Bolognese" art (mit Hackfleisch sauce) / Vegetarische Lasagne	
Spaghetti alla "Bolognese" (con ragù di carne)	8,00
Spaghetti "Bolognese" style (with meat ragoût)	
Spaghetti nach "Bolognese" art (mit Hackfleisch sauce)	
Penne alla "Arrabbiata" (con salsa di pomodoro e peperoncino)	7,00
Pasta quills "Arrabbiata style" (spice tomato sauce)	
Makkaroni nach "Arrabbiata art" (Scharfertomaten sauce)	

Primi di pesce/ First plates of fish / Erste Platten der Fische

Risotto del "Pescatore" (misto mare fresco con pomodoro)	9,00
Risotto "Fisherman's style" (with fresh mixed seafood in a creamy tomato sauce)	
Risotto nach "Fischerart" (mit Meeresfrüchte und Tomaten sauce)	
Linguine all'astice	17,50
Flat spaghetti with lobster	
Flache Spaghetti mit Hummer	
Tagliatelle ai riccioli di gamberi con zucchine e zafferano	9,50
Tagliatelle (pasta) with prawns, zucchini and saffron	
Bandnudeln mit Crevetten, Zucchini and Safron	
Spaghetti alle vongole veraci con pomodorini cherry	9,00
Spaghetti with clams and cherry tomatoes	
Spaghetti mit Venusmuscheln und Tomaten cherry	
Risotto con filetti di pesce persico	13,00
Risotto with fillet of perch (from the lake)	
Risotto mit frish Fisch (Egli)	
Linguine ai frutti di mare	11,00
Flat spaghetti with seafood	
Flache Spaghetti mit Meeresfrüchte	

Secondi piatti / Main plates / Zweite Platten

Scaloppine alla "Lombarda" Escalope "Lombardy style" Schnitzel nach "Lombardischer Art"	10,50
Tagliata di manzo Angus su pietra calda con radicchio, rucola e grana Cut of sirloin steak with radicchio, rucola and parmesan Rumpsteak von Holzkohlengrill (mit Radicchio, Rucola und Parmesan)	16,00
Scaloppina alla Milanese con pomodorini cherry e rucola Milanese escalope with tomato and Rocket Schnitzel nach Mailander mit tomaten und Rucola	14,00
Filetto di manzo con funghi porcini Fillet beef with mushrooms Rinderfilet mit Steinpilze	18,00
Chateau Briand con sauce Bernaise (minimo per 2 persone) Chateau Briand with sauce Bernaise Chateau Briand mit sauce Bernaise	p.p. 24,00

Secondi piatti di pesce/Main plates of fish/ Gebraten von den Fischen

Spiedo di pesce persico del lago dorato al timo Kebabs of perch (from the lake) with herbe (thyme) Fisch Spiesse Filet (Egli fisch) mit Thymian	14,00
Filetti di branzino con cozze e vongole Grilled fillet of sea bass with mussel and clams Gegrillte See Barsch - Filets mit Meeresfrüchte	14,00
Filetti di orata alla "Mediterranea" (olive e capperi con pomodoro fresco) Grilled fillet of gilthead fish "Mediterranean" style (with tomato, olives and capers) Gegrillte Goldbrasse - Filets nach "Mittelmeerart" (mit Oliven und Kapern in Tomaten)	13,00

Fritto misto di calamari e gamberi Fried squids and prawns Frittierte Tintefische und Crevetten	16,00
Astice alla "Catalana" (con insalata mista, pomodori, patate, olive e cipolla) Lobster "Catalan Style" (mixed salad, tomato, potatoes, olives and onion) Hummer nach "Katalanischer Art" (Gemischter salat, Tomaten, Kartoffeln, Oliven und Zwiebeln)	17,00

LA GRIGLIA / GRILLED / GEGRILLTE

Pesce / Fish / Fisch

Filetti di orata Fillet of gilthead Goldbrasse	13,00
Filetti di branzino Fillet of sea bass See barsch Filet	13,00
Trancio di salmone Salmon Lachs	12,00
Grigliata mista di mare Mixed fish grill Gemischte Fisch	17,50
Lavarello spinato (pesce di lago) Boned withefish (from the lake) Entgrätet Felchen (seefisch)	12,00
Gamberoni imperiali ai ferri Grilled king prawns Gegrillte grosse Crevetten	16,00
Spiedini di calamari e gamberi alla griglia Prawns and squids grilled kebabs Tintenfischen und Garnelen Fischspiese	14,00

Carne / Meat / Fleisch

Entrecote di manzo (Angus argentina) Sirloin steak Rumpsteak	13,00
Cuore di filetto di manzo Fillet of beef Rinderfilet	15,00
Paillard Paillard Schnitzel	11,00
Lombatina di maiale Pork loin Lendenbraten vom Schwein	10,00
Grigliata mista di carne Mixed meat grill Gemischte Grillplatte	17,50
Entrecote doppia con salsa Maitre d'Hotel Double entrecote with Maitre d'Hotel sauce Doppel Entrecote mit Maitre d'Hotel Sauce	19,00

* in assenza del prodotto fresco utilizzeremo il congelato

Contorni / Vegetables

Patate fritte French - fried potatoes Pommes Frites	4,00
Verdure cotte al vapore Cooked vegetables Gemischtes Gemüse	4,00
Verdura alla griglia Grilled vegetables Gegrillt Gemüse	4,00
Insalata mista Mixed salad Gemischter salat	5,00

Trevisana alla griglia	5,00
Grilled Radicchio	
Gegrillt Radicchio	

Insalatone / Big salad

Insalata esotica (ananas, gamberi, kiwi e germogli di soya)	8,00
Salad with pineapple prawns, kiwi soy sprouts	
Salat mit Ananas, Crevetten, Kiwi und sojasprossen	

Insalata Nizzarda (insalata mista, patate, uovo sodo, acciughe, pomodorini, olive, cetriolini, peperoni e tonno)	10,50
Mixed salad, potatoes, hard boiled eggs, anchovies, sweet tomatoes, olives, cucumbers, peppers and tuna	
Gemischter salat, Kartoffeln, Gekoches Ei, Sardellen, Kleinen Tomaten, Oliven, Gurken, Paprikaschoten und Thunfisch	

Insalata mista con pollo alla griglia in salsa curry	10,50
Mixed salad with chicken in curry sauce	
Gemischter Salat mit Hähnchen in curry sauce	

Formaggi / Cheese / Kase

Formaggi misti	7,00
Assorted cheese	
Gemischte Käseplatte	

Verdure / Vegetables / Gemüse

Gran piatto vegetariano	12,00
Great vegetarian dish	
Vegetarian teller	

Dolci / Dessert

Tiramisù	4,00
Tiramisù	
Tiramisù	

Tortino cioccolato e pere con gelato alla vaniglia Chocolate and Pears cake with Vanilla ice-cream Schokoladenbirnentorte mit Vanileeis	5,00
Crème Caramel Crème Caramel Karamelcreme	4,00
Semifreddo al torroncino caramellato Parfait Halbgefrorenes	4,50
Mousse al cioccolato fondente Chocolate Mousse Schokoladen-Mousse	4,00
Panna cotta (cioccolato, fragola, caramello) Cream pudding (chocolate - Strawberry - Caramel Shanepudding (Schokolade - Erdbeeren - Karamel	4,50
Profiteroles Profiteroles Profiteroles	4,50
Crema Catalana Creme brulè Creme brulè	5,00
Sorbetto al limone Lemon sorbet Zitronen Sorbet	4,00
Coppa di gelato Ice cream Eisbecher	4,50
Frutta fresca: Fragole / Ananas / Kiwi Fresh fruit: strawberries / pineapple / Kiwi Frisches Obst: Erdbeeren / Ananas / Kiwi	4,00

Bevande / Drinks / Getränk

Birre alla spina/Draught Beer/ Bier vom Fass				
	Piccola	Media	Grande	
	0.20 cl	0.40 cl	1 Lt	
Stella Artois	3,00	4,50	8,00	
Leffe Rouge	3,00	4,50	8,00	

Birre in bottiglia/Bottled Beer /Flaschenbier	
Beck's cl. 33	4,00
Nastro azzurro cl. 33	4,00
Corona cl. 33	4,00
Ceres cl. 33	4,00
 Bibite/Soft drink/Getränk	
Coca Cola - Coca Cola Light	3,00
Sprite	3,00
Fanta	3,00
The al limone o pesca/Lemon tea-Peach tea/Tee mit Zitrone-Pfirsichthe	3,00
 Acqua gasata cl. 70/Sparkling mineral water/Mineralwasser mit Kohlensäure	2,00
 Acqua naturale cl. 70/Natural mineral water/Mineralwasser ohne Kohlensäure	2,00
 Coperto	2,00