

ANTIPASTI - STARTERS

Tavolozza di salumi (bresaola, prosciutto crudo, salame, lardo) e formaggi del lago ²⁻⁷⁻¹⁰ € 24,00
Assorted cold cuts (dried beef, raw ham, salami and lard) with local cheeses
(per 2 pers. - for 2 pers.)

L'uovo dorato cotto a bassa temperatura su fonduta di Grana di Lodi ²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁵ € 14,00
Golden egg, cooked at low temperature, on Grana di Lodi cheese fondue

Carpaccio di gamberi di Mazara del Vallo con gelato alla mozzarella di bufala su crema di aglio nero ³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁵ € 26,00
Sicilian prawn carpaccio with buffalo mozzarella ice-cream on black garlic cream

Insalatina di asparagi bianchi e verdi con sfilacci di cavallo e citronette al lime € 22,00
Salad of white and green asparagus with horse meat 'sfilacci' and lime citronette

Arcobaleno di verdure in tempura con salsa agrodolce ^v € 14,00
Vegetables tempura palette with sweet and sour sauce

ZUPPE - SOUPS

Minestrone con verdure fresche di stagione ¹ ^v € 12,00
Fresh vegetable soup

Crema di carote e mondeghini di pesce persico ²⁻⁵⁻⁷⁻¹⁵ € 14,00
Carrots cream and perch fishballs

Allergeni Alimentari


Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti. La preghiamo di informarci circa eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti richiesti.



Sheraton
LAKE COMO HOTEL

PRIMI - FIRST COURSES

... Dalla Tradizione - ...*From Our Tradition*

Spaghetti alla carbonara ²⁻⁴⁻⁷ <i>Spaghetti Carbonara style (egg, parmesan cheese and crispy bacon)</i>	€ 14,00
Spaghetti al pomodoro DOP del Piennolo e basilico ²  <i>Spaghetti with fresh tomato and basil sauce</i>	€ 12,00
Fagottino ripieno di bisque e gambero su vellutata di zucchine ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻¹⁵ <i>Bisque and prawn-filled pasta parcel on zucchini cream</i>	€ 18,00
Cortecce di pasta fresca con ragout alla Napoletana ²⁻⁴⁻⁷ <i>'Cortecce' fresh pasta Neapolitan style</i>	€ 16,00

... Risotto

Risotto Carnaroli Riserva S.Massimo alla crema di fave e pecorino ⁷⁻¹⁵ <i>Risotto "Carnaroli" special selection with cream of broad beans and Pecorino cheese</i>	€ 16,00
--	---------

Food Allergens:

Please inform your order taker of any special requirements, including any food allergens or intolerance that we should be made aware of when preparing your menu request. If you require further information on the ingredients in our menu or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or alternative choice.

SECONDI DI CARNE - MEAT MAIN COURSES

Costoletta di vitello alla Milanese con patate parmentier e le sue salse ²⁻⁴ <i>Breaded veal chop Milanese Style, parmentier potatoes and its sauces</i>	€ 32,00
Carré di agnello in crosta di pistacchio su purea di sedano rapa ¹⁰⁻¹⁵ <i>Pistachio breaded loin of lamb on celeriac puree</i>	€ 32,00
Filetto affumicato al tè nero su crema di peperoni rossi di Carmagnola alla brace <i>Black tea smoked fillet of beef on grilled red pepper cream</i>	€ 32,00

SECONDI DI PESCE - FISH MAIN COURSES

Grigliata mista di pesce di mare (gambero, scampo, branzino, spada, calamaretti, polpo) ³⁻⁵⁻⁸⁻¹⁵ <i>Mixed fish grill (prawn, scampi, sea bass, swordfish, squids, octopus)</i>	€ 35,00
Bocconcini di rana pescatrice in guazzetto con bruschetta all'aglio ²⁻⁵⁻¹⁵ <i>Monkfish bites stewed with garlic bruschetta</i>	€ 32,00

INSALATE - SALADS

Caesar salad ²⁻⁴⁻⁵⁻¹⁴⁻⁷⁻⁹ Lattuga con salsa Caesar, petto di pollo marinato alla piastra, uova sode, scaglie di grana con crostini di pane <i>Lettuce, Caesar sauce, chicken breast, hard-boiled eggs, parmesan cheese and bread croutons</i>	€ 13,00
Insalata Nizzarda ⁴⁻⁵ Fagiolini, cipolla rossa, patate al vapore, peperoni, tonno, uova sode, alici <i>French beans, red onion, steamed potatoes, peppers, tuna, hard-boiled eggs, anchovies</i>	€ 14,00

Allergeni Alimentari

Il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti utilizzati nella preparazione dei piatti. La preghiamo di informarci circa eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti richiesti.



Sheraton
LAKE COMO HOTEL

DOLCI - SWEET DELIGHTS

Tiramisù ⁴⁻⁷ <i>Home-made Tiramisù, typical Italian dessert</i>	€ 9,00
Semifreddo al mango ²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁵ <i>Mango parfait</i>	€ 12,00
Tarte tatin alle pere williams gialle con gelato alla Nardini Bianca ²⁻⁷⁻¹⁴⁻¹⁵ <i>Yellow pears tarte tatin with white Nardini Grappa ice-cream</i>	€ 12,00
Dacquoise di nocciole e marmellata di lamponi ²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰ <i>Hazelnuts dacquoise and raspberry jam</i>	€ 12,00
Mosaico di frutta fresca <i>Freshly sliced fruit</i>	€ 9,00

VINI DA DESSERT - DESSERT WINE

bicchiere-glass

bottiglia-bottle

Moscato d'Asti <i>Braida</i> 0,75		€ 26,00
Donato <i>S. Cristina</i> 0,375	€ 6,00	€ 20,00
Recioto di Soave <i>Pleropan 2011</i> 0,500	€ 10,00	€ 42,00

Food Allergens:

Please inform your order taker of any special requirements, including any food allergens or intolerance that we should be made aware of when preparing your menu request. If you require further information on the ingredients in our menu or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or alternative choice.