



A' LA CARTE

PER INIZIARE

- SARDELLEN, GEBRATENE KLEINE PAPRIKA, PETERESILIENSAUCE 22
MARINIERTES LAUWARMES KANINCHEN, FOIE GRAS, EINGELEGTES GEMÜSE 25
SAN MARZANO TOMATEN, BASILIKUM, PARMESAN, SCHWARZE OLIVEN 22
TRADITIONELLER VITELLO TONNATO 22

PRIMI

- BRENNESSEL RISOTTO, GESALZENE ZITRONE, BUTTERMILCH 19
SPAGHETTI MIT SEEIGEL, WINDRÖSCHEN,
GRÜNE MARINIERTER TOMATEN, PISTAZIEN 22
RAVIOLI MIT AUBERGINEN, MIES- UND VENUSMUSCHLEN, RINDERFOND 22
AGNOLOTTI MIT DREI FLEISCHSORTEN 22

SECONDI

- HUHN "ALLA MARENCO " 22
SEETEUFEL, GRÜNE BOHNEN, CHAMPAGNERSAUCE 24
AUBERGINENAUF LAUF 19
KALB, BAGNETTO ROSSO, MEERRETTICH 22

PASTICCERIA

- PFIRSICH MELBA 10
KROKANT, GIANDUIA SCHOKOLADE, ORANGE, VERBENA 12
PANNA COTTA, OBST 10

Chef Matteo Monfrinotti

la **DARBIA** LAGO D'ORTA