



LOCANDA
CAVALLINO



PER INIZIARE

UN CALICE DI CHAMPAGNE ACCOMPAGNATO DA UNA PICCOLA TAPAS CHE PENSIAMO OGNI GIORNO PER VOI..

Start with our special aperitivo

A glass of champagne with our daily bites.. 15€

DEGUSTAZIONE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DEL LAGO DI COMO, FANTASIA DI PANE

Lake Como extra virgin olive oil tasting, bread selection 3,5€

COPERTO

Cover Charge 3€

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO DI PESCE DI LAGO

PATE' DI LAGO, TROTA AFFUMICATA DA NOI, BIS DI PESCE IN CARPIONE, LAVARELLO E TROTA AVVOLTI NEL PORRO, MISSOLTINO CON POLENTA GRIGLIATA

Mixed lake fish starter

Lake fish paté, smoked trout carpaccio , traditional marinated lake fish, dried and salted fish with grilled polenta, trout & lavarello leek rolled

18€



ANTIPASTO MISTO to share

24€

INSALATINA DI GRANCHIO E GAMBERI, FAVE, PISELLI, BERNESE AL DRAGONCELLO, PIMENT D'ESPELETTE

Crab and shrimps salad, broad beans, peas, tarragon bernese, piment d'espelette

18€



AGONI IMPANATI IN SAOR, PINOLI, UVETTA

Breaded agoni (lake fish), pine nuts, raisin, onions

16€



CARPACCIO DI MANZO, INSALATINA DI CARCIOFI E PECORINO, MAIONESE ALL'AGLIO ORSINO, SCALOGNO CROCCANTE

Beef carpaccio, artichokes and pecorino cheese salad, wild garlic mayonese, crispy shallot

20€



POLENTINA DI CECI E FUNGHI TRIFOLATI, CREMOSO AL PARMIGIANO, TARTUFO

Cheakpeas and mushrooms sticks, parmesan cream sauce, truffle

16€



LA NOSTRA PASTA FRESCA OUR HOME-MADE PASTA

LASAGNE PIASTRATE AL RAGÙ DI AGNELLO, CARCIOFI,
FONDUTA AL COMTÈ, SALSA AI CARCIOFI

Grilled lasagne, lamb bolognese, artichokes,
comtè cheese fondue, artichokes sauce 20€



GNOCCHI DI PATATE RIPIENI AL FORMAGGIO DI
CAPRA, CREMA E CONCASSÉ DI ASPARAGI

Home-made potatoes gnocchi stuffed with goat
cheese, concassé and asparagus cream 20€



PICI ALLO STRACOTTO DI POLPO, DATTERINO GIALLO,
OLIVE, BASILICO

Home-made big spaghetti, octopus ragù,
yellow tomatoes, olives, basil 22€



RAVIOLI CAPRESI RIPIENI DI CACIOTTA E
MAGGIORANA, SALSA AI TRE POMODORI

Home-made caprese ravioli with caciotta cheese
and marjoram, three kind of tomatoes sauce 18€

*LA CONSISTENZA DEL RAVIOLO È STUDIATA PER
RICORDARE QUELLA DELLA MOZZARELLA DI BUFALA
The raviolo's texture is made to remember buffalo's mozzarella cheese*



RISOTTO CARNAROLI 'TENUTA SAN MASSIMO'
AL PARMIGIANO CON FILETTI DI PESCE PERSICO**

Parmesan risotto with Persico fish fillets 23€

** Minimo 2 persone/ served minimum for 2 people



SECONDI PIATTI

PRESA DI MAIALE IBERICO, PASTINACA, INDIVIA AL
BURRO, ARANCIA CANDITA

Iberian pork, parsnip, butter endive, candied orange 26€



SPIEDINO DI RANA PESCATRICE, GAMBERI E
CAPESANTE, PURÈ DI PISELLI, RISTRETTO DI PESCE
ALLO ZAFFERANO

Monkfish, shrimps and scallops skewer, peas puree,
saffron bisque 25€



FRITTO DI LAGO, VERDURINE CROCCANTI, SALSA VERDE

Mixed fried lake fish, vegetables, green sauce 22€



FILETTO DI AGNELLO CON TERRINA DI MELANZANE E
POMODORI

Lamb filet, eggplants and tomatoes terrine 24€

CAVOLFIORE BRUCIATO, CREMA DI CECI, TAHINA,
LE NOSTRE MELANZANE SOTT'ACETO

Burned cauliflower, chickpeas cream, tahina,
home-made pickled eggplants 20€



ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the day 16€

DOLCI

CHEESECAKE BRULÉE, COULIS E FRUTTI DI BOSCO

Cheesecake brulée, berries, coulis 9€



PANNACOTTA ALLO SHISO, MACEDONIA DI FRUTTA ESOTICA

Pannacotta shiso flavoured, exotic fruit salad 8€



TIRAMISU AL MASCARPONE CON CAFFÈ D'ORZO

Tiramisu with barley coffee 8€



BISCOTTO LEGGERO ALLE NOCCIOLE, GANACHE AL CIOCCOLATO AL LATTE, SPUMA DI VANIGLIA E CAFFÈ, NOCCIOLE CARAMELLATE

Hazelnuts soft biscuit, milk chocolate ganache, vanilla and coffee mousse, caramelized hazelnuts 9€



LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURE DI STAGIONE FATTE IN CASA

Our cheese selection with home-made jam 14€

Strachitunt, Nerino di Capra, Fresco dal contadino, Taleggio, Comté





GLI ALLERGENI INDIVIDUATI DAL REG UE N.1169/2001 SONO INDICATI NEL MENU. CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA PER EVENTUALI CHIARIMENTI.

LATTE E DERIVATI



FRUTTA A GUSCIO



MOLLUSCHI



CROSTACEI



PESCE



SESAMO



SOIA



GLUTINE



LUPINI



SEDANO



SENAPE



UOVA E DERIVATI



SOLFITI



POTREBBERO ESSERE UTILIZZATE MATERIE PRIME ABBATTUTE.