

## ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO DI PESCE DI LAGO <i>pate' di lago, trota affumicata da noi, bis di pesce in carpione, lavarello e trota avvolti nel porro, missoltino con polenta grigliata</i> Mixed lake fish starter <i>lake fish paté, trout carpaccio smoked, traditional marinated lake fish, dried and salted fish with grilled polenta, trout &amp; lavarello leek rolled</i>	18
BACCALÀ CONFIT, GUACAMOLE DI FAVE E PISELLI Confit codfish, broad beans and peas guacamole	19
CARPACCIO DI MANZO E VERDURINE, VINAIGRETTE ALLO ZENZERO, COULIS DI FRAGOLE Beef carpaccio rolls, vegetables, ginger vinaigrette, strawberry coulis	18
UOVO CROCCANTE AL PANKO, ASPARAGI VERDI E BIANCHI, SALSA OLANDESE ALL'AGLIO ORSINO Panko crusted soft egg, green and white asparagus, wild garlic hollandaise sauce	16
MONDEGHILI DI OSSOBUCO, SALSA ALLO ZAFFERANO, GREMOLADA Traditional milanese ossobuco meatballs, italian gremolada, saffron sauce	18

## PRIMI PIATTI

RISO MILANESE AL SALTO, INSALATINA DI STAGIONE Riso al salto (saffron crispy rice cake), artichokes, broad beans and peas salad	18
RAVIOLONE DI PATATE RIPIENO DI STRACOTTO DI PUNTA DI PETTO, SALSA AI TRE POMODORI Potatoes dough big raviolo with braised brisket, three kind of tomatoes sauce	22
TAGLIOLINO ALL'ASTICE Home-made tagliolini with lobster	28
SPAGHETTO VERDE AL PESTO DI AGLIO ORSINO, RAGÙ DI PESCE DI LAGO Green home-made spaghetti, wild garlic pesto, lake fish ragù	18
RISOTTO CARNAROLI 'TENUTA SAN MASSIMO' AL PARMIGIANO CON FILETTI DI PESCE PERSICO Parmesan risotto with Persico fish fillets	23

## SECONDI PIATTI

PORCHETTA DI SPALLA DI AGNELLO, CAPONATA DI MELANZANE, FREGOLA Roasted lamb shoulder, eggplants caponata, sardinian fregola pasta	24
SPIEDINO DI RANA PESCATRICE, ANANAS E GAMBERI, SPEZIE TANDOORI, COMPOSTA DI PEPERONI, PANNA ACIDA, PANE NAAN Monkfish, shrimps and pineapple skewer, Tandoori spices, pepper chutney, cream fresh, Naan flat bread	26
TAGLIATA DI POLLO MARINATO CON PELLE CROCCANTE, COLESLAW, PATATE DOLCI FRITTE, SALSA YOGURT Sliced chicken breast with crispy skin, coleslaw salad, sweet potato fries, yogurt sauce	22
FRITTO DI PESCE DI LAGO, FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA, LA NOSTRA SALSA VERDE Fried lake fish, pumpkin flower stuffed with ricotta cheese, our green sauce	22
LA NOSTRA PROPOSTA VEGETARIANA Our vegetarian option	20

## DOLCI

CRÈME CARAMEL ALLA CAMOMILLA, POLLINE, FRUTTA FRESCA Chamomile's crème caramel, pollen, fruits	9
TIRAMISU AL MASCARPONE CON CAFFÈ D'ORZO Tiramisu with barley coffee	8
CHOUX CON MOUSSELINE AL PRALINATO DI NOCCIOLE, NOCCIOLE CAMELLATE Choux, hazelnut praline mousseline, caramelized hazelnuts	9
CREMA AL LIMONE, MERINGA ALL'ITALIANA, LA NOSTRA CIALDA CROCCANTE, MANGO FRESCO Lemon curd, soft meringue, crispy crêpe, fresh mango	9
LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI CON CONFETTURA DI STAGIONE FATTA IN CASA Our cheese selection with home-made jam	14

PER INFO E PRENOTAZIONI  
INFOS & RESERVATIONS

+39 3332034305  
INFO@LOCANDACAVALLINO.IT

COPERTO

Cover Charge

3€

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER ULTERIORI INFORMAZIONI \* le nostre proposte possono contenere tracce di: grano, farro, segale, orzo, avena, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, sedano, semi di sesamo, senape, anidride solforosa, lupini, molluschi, e prodotti derivati) Per garantire la qualità delle nostre preparazioni, alcuni dei nostri ingredienti vengono abbattuti a -22°C