IL CAMINETTO

RISTORANTE

IL CAMINETTO
RISTORANTE

ANTIPASTI | *STARTERS*

Vitello tonnato — 17 €
Veal with tuna sauce

Tartare di manzo, maionese alla senape e chips di parmigiano — 18 €
Beef tartare with mustard mayonnaise and Parmesan chips

Trota in ceviche — 18 €
Trout ceviche

Parmigiana di melanzane — 14 €
Aubergine parmigiana

Pappa al pomodoro con cremoso al Casera — 14 €
Tuscan tomato and bread soup with Casera cheese cream

PRIMI | *FIRST COURSES*

Risotto allo zafferano — 19 €
Saffron risotto

Ravioli di ricotta e spinaci, burro e salvia — 17 €
Ricotta and spinach ravioli with butter and sage

Tagliatelle al ragù bianco e polvere di funghi porcini — 23 €
Tagliatelle with white ragù and porcini mushroom powder

Gnocchi alle cozze su crema di broccoli — 22 €
Gnocchi with mussels on a broccoli purée

Pizzoccheri della Valtellina — 18 €
Traditional Valtellina pizzoccheri

Cacio, pepe e guanciale nella forma di formaggio (minimo 2 persone) — 25 € p.p.
Cacio e pepe with guanciale, tossed in a cheese wheel (minimum 2 people)

SECONDI | *MAIN COURSES*

Tagliata di manzo con salsa di funghi — 28 €
Sliced beef steak with mushroom sauce

Guancia di vitello e polenta — 24 €
Veal cheek with polenta

Trancio di pescato, crema di cavolfiore e vegetali croccanti — 30 €
Fillet of the catch of the day, cauliflower purée and crisp vegetables

Lombo di agnello e cavolo saltato — 30 €
Lamb loin with sautéed cabbage

Frittura di gamberi e calamari — 24 €
Deep-fried prawns and calamari

DESSERT | *DESSERTS*

Tiramisù — 10 €
Tiramisu

Tagliata di frutta — 10 €
Sliced fresh fruit

Crema alla vaniglia con frutti di bosco — 14 €
Vanilla cream with mixed berries

Babà con crema al limone — 10 €
Babà with lemon cream

Panettone con zabaione — 10 €
Panettone with zabaglione

Graffe fritte — 8 €
Fried Doughnuts

Coperto 4€ | *Cover charge €4.00*
Incluso nella mezza pensione: 2 portate + dessert | *Included in half board: 2 courses + dessert*