

DAL FORNO A LEGNA

La cottura a bassa temperatura ha rivoluzionato la cucina moderna però ora noi facciamo un passo indietro, riscoprendo i ricordi d'infanzia di Fabrizio, dove la mamma e la nonna cucinavano nelle stufe a legna.

Questa tipologia di cottura la vogliamo riproporre utilizzando il nostro forno a legna

Pane e olio (1,11,12,13)

assaggio del nostro pane con farina biologica a doppia lievitazione, olio di olive Leccino con un piccolo tocco dello chef

8

Carciofo arrostito, fonduta al pecorino e pepe nero (3,6,11)

9

Cipolla cremosa, crumble integrale alle nocciole e fonduta di formaggi (1,3,6,11,13)

9

Jack patata al cartoccio con burro e ganache di foies gras (11)

12

IL MONDO VEGETALE

Pinzimonio di ortaggi e salsa vinaigrette (6,9,12)

10

**Caprese di pomodori, mozzarella di bufala campana DOP, origano di
Pantelleria e basilico fresco (11)**

12

**Insalata di carciofi e radicchio di Treviso, mela e aceto balsamico
tradizionale (12)**

10

Insalata del Lago (3,7,11,12,13)

**Insalata gentile, radicchio, carote, pomodorini, avocado, rucola, mozzarella di bufala,
olive taggiasche, noci, semi misti tostati, scaglie di Grana Padano**

16

Zucca in saor (6,8,12,13)

8

**Crema di zucca con funghi misti, nocciole e crostini di pane tostato
(1,6,8,11,13)**

9

Flan di zucca con fonduta al pecorino e fiore di zucca fritto (1,3,6,11)

8

Roesti di patate con Asiago e funghi saltati (1,3,6,8,11)

12

ANTIPASTI DI PESCE

Gran crudo di pesce (1,4,8,11,12,14)
con crostini di pane e i condimenti dello chef
38

Carpaccio di pesce spada, rucola e agrumi (4,8,12)
14

Tartare di tonno rosso all'olio extravergine e crostini di pane tostato
(1,4)
18

Cozze alla tarantina (1,4,6,11,12,14)
9

Guazzetto di cozze e vongole (1,4,6,11,12,14)
15

Insalata di mare (2,4,6,14)
12

Tris di capesante al forno con verdure di stagione (4,14)
12

Polpo scottato con crema di patate e tartufo nero (4,6,8,14)
15

Millefoglie di baccalà mantecato e salmone affumicato (1,4,12)
12

ANTIPASTI DI CARNE

Piccolo tagliere di salumi nostrani (12)
16

**Grande tagliere di salumi e formaggi con composte di frutta e
giardiniera (12)**
35

Prosciutto Crudo veneto DOP, fiori di zucca fritti e burratina (1,2,11,12,14)
18

Carpaccio di manzo piemontese con rucola e scaglie di grana (3,11)
14

Battuta di manzo e cren, straciatella e radicchio di Treviso (11,12,13)
15

Polentina morbida con funghi, soppressa e Asiago (6,11,12)
14

Filetto di vitello “scottato” in olio al rosmarino
20

PRIMI PIATTI

Pasta e fasoì (1,3,6,8,11,12)

12

Tortelli d'autunno (1,3,6,11,12)

Degustazione di quattro paste ripiene: Zucca e amaretto, spinacino e funghi misti, vino rosso e brasato di manzo, tortellini di Valeggio

18

Risotto ai funghi porcini (3,6,8,11)
(minimo due persona, prezzo a persona)

15

Gnocchi ripieni di formaggi con zucca, radicchio e tartufo nero (1,3,6,11)

16

Spaghetti allo scoglio (1,2,4,6,11,12,14)

20

Spaghetti alle vongole (1,6,11,12,14)

20

Tagliatelle con scampi, capesante e fiori di zucca (1,3,4,6,11,12,14)

16

Risotto di mare (2,3,4,6,8,11,12,14)
(minimo due persona, prezzo a persona)

16

Tagliatelle e ragù al coltello "ricordo della mamma" (1,3,6,11,12)

14

Bigoli cacio, pepe e guanciaie (1,3,6,11)

10

Tagliolini di grano saraceno con funghi e speck (1,3,6,11)

12

La pasta fresca la facciamo noi ogni giorno, con farine selezionate

*La pasta secca proviene da Pontecchio Polesine da agricoltura responsabile... PASTA
FRACASSO*

SECONDI DI PESCE

Frittura di pesce con verdure croccanti e polenta abbrustolita (1,2,4,5,14)

20

Sarde fritte con polentina morbida (1,3,4,6,11)

10

Grigliata di pesce (2,4,14)

29

Gran bollito di pesce (2,4,6,14)

28

Gratinato di pesce al forno (1,2,4,14)

26

Pesce spada alla griglia con rucola e salsa vergine (4,6,12)

18

Tagliata di tonno al sesamo, crema di zucca e radicchio di Treviso

(4,6,7)

20

Branzino o Orata alla griglia oppure al sale (4)

25

Pescato del giorno (4)

Lasciati guidare dalle nostre proposte fuori menu

Il pesce lo selezioniamo quotidianamente, senza compromessi, lontani dalle logiche commerciali della grande distribuzione

Su prenotazione:

Catalana completa con astice e granseola (2,4,6,12,14)

(minimo due persona, prezzo a persona)

90

Paella di pesce (2,4,6,8,12,14)

(minimo due persona, prezzo a persona)

25

SECONDI DI CARNE

Carpaccio di fiorentina di vitellone bianco dell'appenino centrale IGP
(1,5Kg consigliato per 4 persone)

90

con aggiunta di porcini crudi (secondo disponibilità)

+15

con aggiunta di tartufo bianco (secondo disponibilità)

+20

Battuta di manzo e vitello "Fantasia dello chef" (1,7,11,12,13)

28

Filetto di manzo al pepe verde (1,6,11,12)

24

Filetto di manzo ai funghi porcini (1,6,11,12)

26

con aggiunta di tartufo bianco (secondo disponibilità)

+20

1Kg di filetto nappato alla senape ed erbe di Provenza (9)

80

LAGO-burger (1,11)

(pane fatto in casa, 200gr di carne piemontese, salsa barbecue, pomodoro, lattuga, mozzarella, servito con patatine fritte)

16

Polenta e Musso (6,11,12)

16

Trippa alla parmigiana e polenta (6,11,12)

12

Cotoletta di pollo con patatine fritte (1,3,13)

9

“DALLA GRIGLIA”

Filetto di manzo alla griglia

22

Tagliata di manzo con verdure alla griglia

20

Tagliata di manzo “andata e ritorno”

28

Braciola di maiale

9

La nostra selezione di lombate in frollatura:

Costate

5,50 / Hg

Fiorentine

6 / Hg

CONTORNI

Patatine fritte (1,3)

5

Patate al forno (11)

5

Verdure alla griglia

7

Verdura cotta di stagione a seconda della disponibilità (11)

6

Insalata mista di stagione

5

BEVANDE

BIBITE

| | piccola | media |
|---|---------|-------|
| Coca Cola | 3,50 | 4,50 |
| Bibite in lattina | | |
| 3,50 | | |
| Acqua minerale naturale / frizzante da 0.75lt | | |
| 3,00 | | |

VINO ALLA SPINA

| | 1/4 lt | 1/2lt | 1lt |
|-----------------------|--------|-------|-------|
| Vino bianco frizzante | | 3,50 | 6,00 |
| 12,00 | | | |
| Pinot bianco | 3,50 | 6,00 | 12,00 |
| Rabosello | 3,50 | 6,00 | 12,00 |
| Cabernet | 3,50 | 6,00 | 12,00 |

CAFFETTERIA

| | | |
|--------------------|--|------|
| Caffè espresso | | 1,50 |
| Caffè decaffeinato | | |
| 2,00 | | |
| Caffè d'orzo | | |
| 2,00 | | |
| Correzione | | |
| 1,00 | | |

Coperto 2,50

ELENCO DEGLI ALLERGENI:

- 1. GLUTINE**
- 2. CROSTACEI**
- 3. UOVA**
- 4. PESCE**
- 5. ARACHIDI**
- 6. SEDANO**
- 7. SEMI DI SESAMO E DERIVATI**
- 8. SOIA**
- 9. SENAPE**
- 10. LUPINI**
- 11. LATTE E DERIVATI**
- 12. ANIDRIDE SOLFOROSA**
- 13. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**
- 14. MOLLUSCHI E DERIVATI**

COMUNICAZIONI PER IL CLIENTE:

- Si avvisa la clientela che alcuni prodotti, causa forza maggiore, possono essere surgelati all'origine.**
- Si prega di comunicare subito al momento dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze**
- Non si effettuano conti separati**