







Antico Pozzo

ALLERGENI

 Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

 Lieber Besucher/ Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie der besten Weise zu beraten.

 Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

 Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

COPERTO 3,50

In caso di mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati o in scatola.

ANTIPASTI

SALUMI MISTI E FORMAGGI ITALIANI SERVITI CON MIELE DI ACACIA

Salami and Italian cheeses served with honey

24

CARPACCIO DI MANZO MARINATO AL BAROLO CON RUCOLA E POMODORINI

Beef Carpaccio marinated in Barolo with rocket salad and cherry tomatoes

20

CARPACCIO DI BRESAOLA CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

Dry-salted beef Carpaccio with rocket salad and parmesan cheese

18

TARTARE DI TONNO CON CREMA DI BURRATA E PISTACCHI

Tuna tartare with burrata cream and pistachios

20

ANTIPASTO DEL PESCATORE

Lake appetizers (marinated Alborelle, lake fish terrine, marinated trout)

20

CAPRESE

Fresh tomatoes, buffalo milk mozzarella, basil and olives

16

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI POMODORO E BASILICO

Spaghetti with tomato sauce and basil

14

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Lasagne with bolognese sauce

18

PENNE ALL'ARRABBIATA

Maccheroni with tomato sauce, chili pepper, garlic and parsley

16

TORTELLINI PANNA, PROSCIUTTO E FUNGHI

Tortellini with ham, cream and mushroom

17

RAVIOLI AL SAPORE DI LAGO CON CREMA DI ZAFFERANO, POMODORINI E TIMO

Lake fish ravioli with saffron sauce, cherry tomatoes and thyme

18

RISOTTO CON PESCE PERSICO

Risotto with perch filet

24

RISOTTO CON CAVOLO VIOLA E CREMA DI BURRATA

Purple cabbage risotto with burrata cream

22

TAGLIOLINI AL RAGÙ

Tagliolini with bolognese sauce

18

CARNE

FILETTO AI FUNGHI PORCINI

Fillet steak with Porcini mushrooms

34

FILETTO AL PEPE VERDE

Fillet steak in pepper sauce

33

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

Breaded veal steak

28

SCOMPOSTA DI MANZO RUCOLA E GRANA

Rump steak with rucola salad and parmesan

28

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Grilled beef fillet steak

31

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

Grilled chicken breast

19

HAMBURGER DI MANZO CON FONDUTA VALDOSTANA

Hamburger with cheese fondue

18

Tutti i piatti sono serviti con contorno

All dishes are served with a side dish

P E S C E

LAVARELLO SPACCATO ALLA GRIGLIA

Grilled Lavarello (whitefish of the lake)

20

FILETTI DI PERSICO DORATI SU INSALATA MISTA E ARANCE

Pearch fillet served on a little salad with orange slices

23

SALMERINO ALLE ERBE CON VERDURE

Salmerino fish flavored with vegetables

22

PIOVRA CON CREMA DI PATATE

Octopus with creamed potatoes

24

Tutti i piatti sono serviti con contorno

All dishes are served with a side dish

INSALATE

LIGURE

POLIPO, SEDANO, INSALATA, OLIVE, POMODORINI

Octopus, celery, lettuce, olive, cherry tomatoes

18

GRECA

INSALATA, POMODORINI FRESCHI, FETA, UOVO SODO, CIPOLLE, ORIGANO, OLIVE

Feta cheese, fresh tomatoes, salad, black olives, boiled egg, onion, origano

16

NIZZARDA

INSALATA, TONNO, ACCIUGHE, UOVO SODO, OLIVE VERDI, MAIS, CAROTE

Mixed salad, tuna, anchovies, boiled egg, olives, sweetcorn, carrots

16

CONTORNI

PATATINE FRITTE

French fries

7,5

INSALATA VERDE O MISTA

Green or mixed salad

7

RUCOLA CON POMODORINI E PARMIGIANO

Rocket salad with tomatoes and parmesan cheese

10

D O L C I

TIRAMISÙ

8

TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO CON GELATO

Warm chocolate pie served with ice cream

8,5

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

Panna cotta with berries

8

DESSERT DEL GIORNO

Dessert of the day

8,5

AFFOGATO AL CAFFÉ

Ice cream with coffee and whipped cream

7,50

C A F F É

Caffè Espresso 3
Caffè doppio 4
Caffè macchiato 3
Caffè corretto 3,5
Caffè decaffeinato 3
Cappuccino 6
Caffè Americano 5
Caffè latte 6
Tè caldo 5

L I Q U O R I

Amari 6
Whisky 7
Chivas Regal 9
Limoncello 5
Tequila José Cervo 6
Rum Bacardi 6
Vodka 6
Grappa 4
Grappa Barrique -Limousine Francoli- 7
Grappa -Visione di Luigi- 10
Grappa di Amarone 9
Grappa di Gewürztraminer 7,5
Grappa Anfora 6

BEVANDE

VINO DELLA CASA

ROSSO: Cabernet

BIANCHI: Pinot Bianco (dry), Verduzzo (sparkling)

Calice 4

Un quarto di litro 7

Mezzo litro 12

Litro 20

APEROL / CAMPARI SPRITZ

10

BIRRA ALLA SPINA

Birra Bellagio (local Lager)

Media (0,4cl) 8,5

Piccola (0,2cl) 5

BIRRE IN BOTTIGLIA

Forst 1857 7

Weiss Beer 8

Birra rossa 7

Birra analcolica 6,5

BIBITE IN LATTINA

Coca cola, Sprite, Fanta, Chinotto, Lemonsoda, The freddo

4,5

SUCCHI DI FRUTTA

Arancia, Ananas, Pera, Mela

4,5

ACQUA MINERALE

3,5

PARTNERS



