



ACQUADOLCE

LAKE COMO RESTAURANT

MENU 3

Da/from € 100 con 3 portate – 3 courses (minimo 15 pax)

Italiano

Antipasti: (uno a scelta tra)

Tartare di Fassona, salsa al parmigiano e songino tartufato
Polpo con salsa al pomodoro, olive taggiasche e cialda di pane
Piccola parmigiana

Primi piatti: (uno a scelta tra)

Trofie in crema di basilico con seppie e uova di lompo
Risotto al limone e crudo di capesante
Cannelloni di carne, salsa di peperoni e parmigiano

Secondi piatti: (uno a scelta tra)

Trancio di luccio su crema di patate affumicate
Filetto di manzo, patate novelle alle erbe e lattughino grigliato
Trancio di salmone con verdure

Extra dessert € 10: (uno a scelta tra)

Cioccolato, nocciole e caramello salato
Cheesecake ai frutti di bosco
Fragole, yogurt e meringa

Incluso:

Una bottiglia in vetro di acqua gassata "S. Pellegrino" e una naturale "Panna" a persona,
Vino bianco "Falanghina", rosso "Aglianico" una bottiglia ogni tre persone, caffè

Escluso:

Birre, bibite, superalcolici, addobbi floreali, torta, stampa standard del menu

Costi extra:

Acqua gassata e naturale 0,75 L € 3, bibite, succhi € 5, birra € 6, cocktails (gin tonic, campari orange etc) € 10, analcolico € 5, grappe da € 6 a € 8, limoncello € 6, whisky, cognac, armagnac da € 8 a € 14

FIRMA

Data

English

Appetizer: (one of your choice)

Fassona beef tartare, parmesan sauce and truffled songino
Octopus with tomato sauce, Taggiasca olives and bread wafer
Small Parmigiana

First course: (one of your choice)

Trofie pasta in basil cream with cuttlefish and lumpfish roe
Risotto with lemon and raw scallops
Meat cannelloni, pepper sauce and parmesan

Main course: (one of your choice)

Pike steak on smoked potato cream
Fillet of beef, new potatoes with herbs and grilled baby lettuce
Salmon steak with vegetables

Dessert extra € 10 (one of your choice)

Chocolate, hazelnuts and salted caramel
Cheesecake with berries
Strawberries, yogurt and meringue

Included:

One sparkling water "S. Pellegrino" and one still water "Panna", glass bottles each person, coffee
White wine "Falanghina" and red wine "Aglianico", one bottle every 3 people.

Not included:

Beers, soft drinks, liquors and spirits, flowers, cake, standard menu printout

Extra costs:

Still and sparkling water 0,75 L € 3, soft drinks € 5, beers € 6, cocktails (gin tonic, campari orange etc) € 10, grappe da € 6 a € 8, limoncello € 6, whisky, cognac, armagnac da € 8 a € 14

SIGNATURE

Data



ACQUADOLCE

LAKE COMO RESTAURANT

MENU 4

Da/from € 120 con 4 portate - 4 courses (minimo 15 pax)

Italiano

Antipasti: (uno a scelta tra)

Carpaccio di manzo marinato con senape, pomodorini confit, pecorino e mele

Petto d'oca leggermente affumicato con il suo fegato, arance e cipolle

Tonno scottato, granella di pistacchi, germogli di soia e aceto balsamico

Primi piatti: (uno a scelta tra)

Risotto al limone e crudo di capesante

Paccheri zafferano, pomodorini e basilico

Ravioli neri d'astice con pomodorini gialli e salsa ai crostacei

Secondi piatti: (uno a scelta tra)

Petto di faraona cotto a bassa temperatura con crema di funghi di stagione e spinacino

Filetto di manzo con cremoso di patate, erba cipollina e sugo di carne

Dentice in crosta di mais su pappa al pomodoro

Dessert: (uno a scelta tra)

Panna cotta alla vaniglia con fragole marinate e verbena

Semifreddo alle pesche e cioccolato bianco

Namelaka al cioccolato e lamponi

Incluso:

Una bottiglia in vetro di acqua gassata "S. Pellegrino" e acqua naturale "Panna" a persona,

Vino bianco "Falanghina", vino rosso "Aglanico" – una bottiglia ogni tre persone, stampa standard del menu, caffè

Escluso:

Bibite, birre, superalcolici, addobbi floreali, torta

Costi extra:

Acqua gassata e naturale 0,75 L € 3, bibite, succhi € 5, birra € 6, cocktails (gin tonic, campari orange etc) € 10, analcolico € 5, grappe da € 6 a € 8, limoncello € 6, whisky, cognac, armagnac da € 8 a € 14

FIRMA

Data

English

Appetizer: (choise of one dish)

Beef carpaccio marinated with mustard, confit cherry tomatoes, pecorino cheese and apples

Lightly smoked breast with its liver, oranges and onions

Seared tuna, chopped pistachios, bean sprouts and balsamic vinegar

First course: (choice of one dish)

Risotto with lemon and raw scallops

Paccheri saffron, cherry tomatoes and basil

Black lobster ravioli with yellow cherry tomatoes and shellfish sauce

Main course: (choice of one dish)

Guinea fowl breast cooked at low temperature with seasonal mushroom cream and baby spinach

Fillet of beef with creamy potatoes, chives and gravy

Snapper in corn crust on tomato soup

Dessert: (choice of one dish)

Vanilla panna cotta with marinated strawberries and verbena

Parfait with peaches and white chocolate

Namelaka with chocolate and raspberries

Included:

One glass sparkling water "S. Pellegrino" and one still water "Panna" for each person,

White wine "Falanghina" and red wine "Aglanico", one bottle every 3 people, standard menu printout, coffee

Not included:

Beers, soft drinks, liquors and spirits, flowers, cake

Extra costs:

Still and sparkling water 0,75 L € 3, soft drinks € 5, beers € 6, cocktails (gin tonic, campari orange etc) € 10, grappe da € 6 a € 8, limoncello € 6, whisky, cognac, armagnac da € 8 a € 14

SIGNATURE

Data