



# ACQUADOLCE

LAKE COMO RESTAURANT

## MENU' 1

Da/from € 60 con 3 portate – 3 courses (minimo 15 persone)

### Italiano

#### Antipasti: (uno a scelta tra)

Piccola parmigiana di melanzane  
Crema di ceci con calamaretti arrostiti  
Involtino di zucchini e caprino con melanzane marinate e cialde di pane

#### Primi piatti: (uno a scelta tra)

Risotto allo zafferano con sugo di carne e limone  
Lasagne al pesto, pomodorini confit e burrata  
Caserecci con guanciale, cipolla di tropea e pomodorini datterino

#### Secondi piatti: (uno a scelta tra)

Coppino di maiale cotto lentamente con mele e spinaci  
Trotta salmonata scottata con erbe su crema di patate  
Guancetta cotta lentamente con polenta di mais e grano saraceno

#### Dessert Extra € 10: (uno a scelta tra)

Mousse al cioccolato fondente crumble e arancia candita  
Panna cotta alla vaniglia con fragole marinate e verbena  
Namelaka al cioccolato e lamponi

#### Incluso:

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

#### Escluso:

Vino, birra, superalcolici, addobbi floreali, torta, stampa menù.

#### Costi extra:

Vino bianco "Falanghina", vino rosso "Aglianico" € 19  
Acqua naturale e gassata 0,75 L € 3  
Bibite € 5, birra € 6, cocktail analcolico € 5,  
Cocktails (gin tonic, campari orange etc) € 10  
Whisky, cognac, armagnac da € 8 a € 14  
Grappe da € 6 a € 8, limoncello € 5

### English

#### Appetizer: (one of your choice)

Small Eggplant parmigiana  
Chickpeas cream with roasted baby squid  
Zucchini and goat's cheese roll with marinated eggplant and bread wafers

#### First course: (one of your choice)

Saffron risotto with meat sauce and lemon  
Lasagna with basil sauce, confit cherry tomatoes and burrata  
Home-made pasta with bacon, Tropea red onions and cherry tomatoes

#### Main course: (one of your choice)

Slow cooked pork served with apples and spinach  
Seared salmon trout served with spinach on potato cream  
Slow cooked cheek with corn and buckwheat polenta

#### Dessert extra € 10: (one of your choice)

Crumble dark chocolate and candied orange mousse  
Vanilla panna cotta with marinated strawberries and verbena  
Namelaka with chocolate and raspberries

#### Included:

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

#### Not included:

Wine, beers, liquors and spirits, flowers, cake,  
Menu printing

#### Extra costs:

White wine "Falanghina", red wine "Aglianico" € 19  
Sparkling and still water 0,75L € 3  
Soft drinks € 5, beers € 6, no alcohol cocktails € 5  
Cocktails (gin tonic, campari orange etc) € 10  
Whisky, cognac, armagnac from € 8 to € 14  
Grappe from € 6 to € 8, limoncello € 5

Firma

Data

Signature

Date



# ACQUADOLCE

LAKE COMO RESTAURANT

## MENU' 2

Da/from € 80 con 3 portate – 3 courses (minimo 15 persone)

### Italiano

#### Antipasti: (uno a scelta tra)

Veli di salmone agli agrumi con crema di patate, porri e yogurt  
Culatello di Zibello con pere al miele cotte lentamente  
Crema di piselli con "bom bom" di formaggio di capra

#### Primi piatti: (uno a scelta tra)

Risotto al basilico e limone  
Ravioli di pesce di lago con fonduta ai formaggi lariani  
Mezzi rigatoni al ragù di vitello

#### Secondi patti: (uno a scelta tra)

Controfiletto di manzo con terrina di patate aromatizzata al tartufo  
Ombrina o branzino in guazzetto alla mediterranea  
Frittura di pesce di lago con maionese alle erbe, misticanza e bottarga

#### Extra dessert € 10 (uno a scelta tra)

Tiramisù al bicchiere con salsa al caramello  
Bavarese al caffè con ovis molis e salsa al pistacchio  
Panna cotta alla vaniglia con fragole marinate e verbena

#### Incluso:

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

#### Escluso:

Vino, birra, superalcolici, addobbi floreali, torta, stampa menù

#### Costi extra:

Vino bianco "Falanghina", vino rosso "Aglianico" € 19 a bottiglia, acqua naturale e gassata 0,75 L € 3  
Bibite € 5, birra € 6, cocktail analcolico € 5,  
Cocktails (gin tonic, campari orange etc) € 10  
Whisky, cognac, armagnac da € 8 a € 14  
Grappe da € 6 a € 8, limoncello € 5

**Firma**

**Data**

### English

#### Appetizer: (one of your choice)

Citrus-flavored salmon veils with cream of potatoes, leeks and yogurt  
Culatello di Zibello with slowly cooked pears with honey  
Peas cream with goat cheese "bon bon"

#### First courses: (one of your choice)

Risotto with basil and lemon  
Lake fish ravioli with Larian cheese fondue  
Mezzi rigatoni with veal ragout

#### Main course: (one of your choice)

Sirloin of beef with truffle flavored potato terrine  
Ombrina or sea bass in Mediterranean stew  
Fried lake fish with herb mayonnaise, mixed salad and bottarga

#### Extra dessert € 10: (one of your choice)

Tiramisu by the glass with caramel sauce  
Coffee Bavarian cream with ovis molis and pistachio sauce  
Vanilla panna cotta with marinated strawberries and verbena

#### Included:

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

#### Not included:

Wine, beers, liquors and spirits, flowers, cake, menu printing

#### Extra costs:

White wine "Falanghina", red wine "Aglianico" € 19  
Sparkling and naturale water 0,75L € 3  
Soft drinks € 5, beers € 6, no alcol cocktails € 5  
Cocktails (gin tonic, campari orange etc) € 10  
Whisky, cognac, armagnac da € 8 a € 14  
Grappe from € 6 to € 8, limoncello € 5

**Signature**

**Date**