

Benvenuti

Vi ringraziamo per aver scelto il nostro Ristorante

Lasciatevi guidare dai nostri chef in un viaggio di sapori, dettati dalla stagionalità dei prodotti, dalle offerte che propone il mercato e dalla ricchezza del nostro territorio.

Vi auguriamo una buona permanenza nel nostro locale.



Allergie e intolleranze

Gentile cliente, se lo desidera può fare richiesta al personale di sala per avere il menù nel quale sono indicati, a seguito di ogni proposta, gli alimenti potenzialmente allergizzanti.

Ai numeri riportati a fianco delle proposte corrispondono gli allergeni elencati in ultima pagina.

In ogni caso raccomandiamo di segnalare al personale di sala qualunque allergia

I menù di seguito elencati possono subire variazioni a seconda della disponibilità di alcuni ingredienti.

Per questa ragione vi preghiamo di rivolgervi al personale di sala per la descrizione dei piatti.

Menù del Gnocchetto

3 portate più il dessert

Minimo per 2 persone - Coperto compreso 40 Euro

A passeggio per il Lago

3 portate più il dessert

Minimo per 2 persone - Coperto compreso 40 Euro

Mareggiata

3 portate più il dessert

Minimo per 2 persone - Coperto compreso 40 Euro

A mano libera ...

Lasciate fare a noi ... sapremo come stupirvi

3 portate più il dessert

Minimo per 2 persone - Coperto compreso 40 Euro

Aperitivo

Spritz del Gnocchetto € 5.00

Gin Tonic € 5.00

Ruggeri Morbin Extra Dry € 3.00

Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige Brut € 7.00

Antipasti

Antipasto del Gnocchetto € 22.00 (consigliata la condivisione in due persone)

Freddo: salumi - insalata russa - formaggi

Caldo: tortino con scamorza e carciofi - polenta uncia - vaniglia con lenticchie

Antipasto di verdure - La zucca € 9.00

Flan - in crema e croccante - con fonduta al Taleggio

Polpo, spumoso di patate e cavolo romanesco € 11.00

Capasanta scottata, agrumi e finocchi € 13.00

Tartare di manzo (100 gr.) con panfocaccia sfogliato al rosmarino € 12.00

Agone alla beccafico con crema di polenta e salsa verde € 10.00

* I prodotti indicati sono stati sottoposti alla tecnica del congelamento rapido al fine di mantenerne le caratteristiche organolettiche e nutrizionali

Primi piatti

Risotto con filetti di pesce persico e crema alla salvia € 13.00

Risotto alla milanese e pistilli di zafferano e ragù di ossobuco in gremolada € 14.00

Gnocchetti di patate alle vongole, crema di gamberi e scampo gratinato € 13.00

Chitarrino alla carbonara del lago di Como € 13.00

Crema di ceci alla toscana, mazzancolle e pancetta € 10.00

Pizzoccheri del Gnocchetto € 11.00

Secondi piatti

Maialino dal latte in porchetta, pluma iberica glassata, mele e patate € 20.00

Filetto di manzo con pancetta, crema di patate e carciofi € 21.00

Cotoletta di vitello, patate al forno, pomodorini, misticanza e salsa tartara € 22.00

Pescatrice avvolta nello speck, cavolo verza, uvetta e pinoli € 19.00

Fritto di paranza con maionese alla soia € 20.00

Filetto di salmone, cime di rapa e guazzetto di cozze € 17.00

Un'accurata selezione di formaggi da latte crudo è disponibile a vostra richiesta € 2.00 / pezzo

* I prodotti indicati sono stati sottoposti alla tecnica del congelamento rapido al fine di mantenerne le caratteristiche organolettiche e nutrizionali

Pizze

È possibile ordinare tutte le pizze con l'impasto "Farina interA" - Supplemento di € 1.00

Farina Intera®, avena integrale (10%), grano duro (10%), farro integrale (10%), lino (10%), germe di grano(0,5%)

Margherita Regina ... bufala, pomodoro, pomodorini, pomodori soleggiati e basilico € 10.00

Bologna ... bufala, mortadella, pistacchi in granella € 11.00

Praga ... pomodoro, fiordilatte, prosciutto di Praga, zucchine e pomodorini € 10.00

Broccoli ... gratinati, grana padano, fiordilatte e limone caramellato € 11.00

Carciofi & tartufo nero ... fiordilatte, scamorza e tartufo nero € 12.00

Blu di pecora ... fiordilatte, Roquefort AOP da latte crudo, noci e miele di acacia € 10.00

Fromage ... Camembert, Sainte-Maure, Maroilles, Roquefort, tutti da latte crudo € 14.00

Tartiflette ... Reblochon, cipolla, patate, pancetta e fiordilatte € 12.00

Ligure ... fiori di zucca ripieni di parmigiano e ricotta, fiordilatte, pesto, basilico pomodorini € 12.00

Valtellina ... fiordilatte, pomodoro, bresaola, insalatina e Sciatt € 12.00

Golosona ... pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, speck e noci € 9.00

Crudo e burrata ... pomodoro, prosciutto crudo di Parma, burrata e basilico € 11.00

Tomina ... pomodoro, fiordilatte, tomino, radicchio e speck € 10.00

Polipina ... fiordilatte, polipo al vapore, olive, capperi e pesto € 11.00

Salmone ... fresco, fiordilatte, vellutata di finocchio e rucola € 13.00

Cantabrica ... burrata, acciughe del Mar Cantabrico, ciliegino e basilico € 15.00

Alici ... fresche, fiordilatte, scamorza, pomodorini, scorza di limone, menta € 11.00

I prodotti indicati sono stati sottoposti alla tecnica del congelamento rapido al fine di mantenerne le caratteristiche organolettiche e nutrizionali

Bevande

Coperto € 2.00

Caffè espresso, d'orzo, Ginseng e cappuccino € 2.00

Té e tisane € 2.00

Liquori e distillati semplici € 3.00 (per i liquori consultare la lista dei dessert)

Acqua minerale Panna o San Pellegrino 70 cl. € 2.50

Acqua minerale naturale e frizzante Chiarella 50 cl. € 1.50

Bibite in bottiglia 33 cl. (Coca Cola, Fanta, Chinotto, Sprite) € 2.50

Vino della casa (Chardonnay frizzante o Montepulciano d'Abruzzo) 25 cl. o 50 cl. o 100 cl. € 2.50 - 5.00 - 9.00

Birre alla spina - Birrificio DuLac di Galbiate (Lecco)

La CiaRa 0,3 L (4.7%) € 4.00

Birra chiara artigianale in stile Bohemian Ale. Prodotta utilizzando ingredienti nobili tipici delle birre ceche. Adatta ad accompagnare piatti leggeri è di facile beva. Prodotta ad alta fermentazione non pastorizzata e non filtrata.

L'AMbraDa 0,3 L (5.0%) € 4.00

Birra ambrata in stile Belgian Pale Ale. Malti belgi e luppoli americani e inglesi. Birra equilibrata che permette di valorizzare qualche tipo di piatto. Morbida e dissetante.

Birra del mese

Chiedere al personale di sala

Vino al calice, birre e distillati

Consultate la nostra carta dei vini per consultare le nostre proposte di vino al calice, birre, liquori e distillati

Vini dolci e distillati

Vini dolci

Masi (Verona - Veneto)

Angelorum Recioto Passito € 6.00

Firriato (Agrigento - Sicilia)

l'Ecrù Zibibbo Passito (Sicilia) € 5.00

Mandarossa (Agrigento - Sicilia)

Cala dei Tufi vendemmia tardiva € 4.00

Alasia (Alba - Piemonte)

Moscato d'Asti € 3.00

Il Negrese (Ziano Piacentino - Emilia)

Malvasia passita € 5.00

Vini da abbinare al cioccolato

Toro Albalà Bodegas 1922 (Córdoba - Spagna)

Pedro Ximenez 1986 € 7.00

Toro Albalà Pedro Ximenez 2016 € 5.00

Ceretto (Alba - Piemonte)

Barolo Chinato 2014 € 5.00

Abbe Rous (Banyuls-sur-Mer - Piemonte)

Baillaury Grand Cru 2007 € 4.00

Pojer e Sandri (Faedo - Trento)

Merlino (vino fortificato con brandy) € 6.00

Distillati e liquori alla frutta

Etter (Zug - Svizzera)

Liquore di ciliegie / mele / prugne € 6.00

Distillato invecchiato di pere / prugne / ciliegie € 9.00

Serge Desfrieches (Normandia - Francia)

Calvados 5 anni € 6.00

Nonino (Italia)

Gioiello Nonino - Miele millesimato 2001 € 6.00

Gioiello Nonino - Miele di castagno € 6.00

Cognac

Maison Dudognon (Cognac - Francia)

Napoleon 15 anni € 10.00

Folle Blanche € 10.00

V.S.O.P 8 anni € 7.00

Maison Dudognon (Cognac - Francia)

Bas Armagnac € 8.00

Tequila

La Certeza (Messico)

Tequila Reposado € 4.00

Vodka

La Valdôtaine (Valle d'Aosta)

Eyva Vodka al farro di montagna € 4.00

Liquori e distillati

Whisky ...

- Inchmurrin Madeira Single Malt € 12.00
- Inchmoan highland 12 Single Malt € 9.00
- Togouchi Japanese Blended Whisky € 8.00
- Lagavulin 16 Islay € 8.00
- Rebel Yell Kentucky Straight Bourbon € 6.00
- Eilan Gillan Single Malt Speyside € 6.00
- Loch Lomond Signature Solera Highland Blended € 4.00

Rum ...

- Oliver's Exquisito 1985 (Dominicano - Solera) € 9.00
- Oliver's Exquisito 1995 (Dominicano - Solera) € 8.00
- Oliver's José Marti 23 anni (Caraibi - Solera) € 8.00
- St. Aubin Spiced (Mauritius - Agricole) € 4.00
- Cubacan Ron Anejo Riserva 12 anni (Cuba) € 4.00

Gin ...

- Gold Mine - Gin aged barrel € 8.00
- Bunch - Botanical Gin € 6.00
- Langleys - London Dry Gin € 5.00
- La Valdôtaine Gin Acqueverdi € 5.00

Grappe ...

Prevostini (Mese - Valtellina)

- Grappa di Sforzato € 5.00

Nonino (Percoto - Udine)

- Grappa Cuvée Storica Millesimata 5 anni € 6.00
- Grappa di Monovitigno Chardonnay barricata € 4.00
- Grappa di Monovitigno Moscato € 4.00

Marolo (Alba - Cuneo)

- Grappa di Barolo € 5.00
- Grappa di Brunello di Montalcino € 5.00
- Grappa di Dolcetto € 4.00

Amari ...

Liquori di Como

- Piz - Cordiale a base di miele di Brunate € 3.00
- Medeghètt - Liquore di assenzio della Val d'Intelvi € 3.00
- Galivél - Amaro dalle foglie degli Ulivi del Lago € 3.00
- Gallorange - Liquore a base di scorza d'arancia € 3.00

Nonino (Percoto - Udine)

- Amaro Quintessentia di erbe € 4.00

Dessert

Il classico tiramisù € 5.00

Morbido amor polenta con zabaione freddo € 6.00

Mousse ai 3 cioccolati con crumble al rum € 7.00

Tarte tatin con gelato alla vaniglia € 6.00

Crema brulè alla zucca con gelato al caffè € 6.00

Il pistacchio: semifreddo, ganache al fondente e nocciole € 7.00

Cheesecake agli agrumi € 6.00

Sorbetto al limone, liquirizia e alchechengi € 6.00

Gelato artigianale 3 palline (fiordilatte, cioccolato, pistacchio, nocciola, limone, fragola) € 5.00

Ananas € 5.00

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattio.
 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità