

Coperto e prodotti da forno fatti in casa € 4,00 p.p.  
Cover charge and homemade baked goods € 4,00 p.p.



RISTORANTE “LA VERANDA”

MOLTRASIO  
LAGO DI COMO

## **MENU**

Ristorante La Veranda  
Piazza San Rocco 5  
22010 Moltrasio  
Tel. 031290444  
[info@hotel-posta.it](mailto:info@hotel-posta.it)  
WI-FI: HOTSPOTPosta  
registratevi / registration needed

## ANTIPASTI

### Starters

	€
Patè di fegato di vitello con crostini e giardiniera (7,9,1) House made veal liver patè with toasted bread and pickles	15,00
“Bresaolariana” – bresaola fatta in casa (12) Typical dried beef meat home made	15,00
Salmone affumicato in casa con pan brioche (1,4,7) Our smoked salmon with “pan brioche”	16,00
Selezione di formaggi misti locali (7) Mixed local goat cheese selection	15,00
Tonno rosso tataki con insalatina di taccole e peperoni ( 6,11) Red tuna tataki with snow pea and pepper salad	18,00
Fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala con crema di pomodorini (1,3,7) Pumpkin flowers stuffed with buffalo ricotta with cherry tomatoes cream	16,00
Lucioperca in carpione (1,4,7,12) Pikeperch marinated in vinegar sauce	14,00
Missoltini del Lario alla piastra (4) “Missoltini” (salted fish) from our lake with polenta	14,00
Sapori di Lago (Pesce in carpione e Missoltini )( 1,4,7,12 ) Sapori di Lago (White fish marinated and Missoltini )	17,00
Cestino di pasta fillo con crema di taleggio, finferli e <b>fave</b> ( 1,3,7) Phyllo pastry basket with, cheese, chanterelles and <b>broad beans cream</b>	15,00

Vi preghiamo di informare i nostri addetti in merito alle vostre allergie /intolleranze  
Please inform our staff about your allergies / intolerances

## PRIMI PIATTI

### First courses

	€
Spaghetti* alla matriciana (1,7,12) Spaghetti with bacon in spicy tomatoes sauce	16,00
Ravioli della Casa con salsa ai pinoli (1,3, 7,8) Meat homemade ravioli with pine nuts sauce	16,00
Paccheri* con crema di datterini e burrata (1,7) Paccheri pasta with "datterini" tomatoes cream and burrata cheese	18,00
Minestrone di verdure del nostro orto (9) Vegetable soup made from fresh vegetables	12,00
Risotto alla lariana - min 2 persone (1,7,12) Risotto with perch fillets – min 2 people	24,00 p.p
Spaghetti quadri* con ragù di cervo (1,7,12) Felicetti" square spaghetti with deer ragout	16,00
Tagliatelle fatte in casa con funghi Porcini (1,3,7) Home-made Tagliatelle with Porcini mushrooms	18,00

\*Pasta "Monograno Felicetti"

Vi preghiamo di informare i nostri addetti in merito alle vostre allergie /intolleranze  
Please inform our staff about your allergies / intolerances

## SECONDI PIATTI

### Main courses

	€
Filetti di lavarello al burro e salvia (1,4,7) White lake fish fillets in butter and sage	22,00
Filetti di pesce persico dorati (1,3,4,7) Perch fillets breaded	22,00
Branzino al cartoccio con patate, pomodorini e capperi (4,12) Sea bass baked in foil, with potatoes, cherry tomatoes and capers	26,00
Orata in crosta di sale - min 2 persone (4) Sea bream in a salt crust – min 2 people <i>Pronta in 30 min – ready in 30 min.</i>	28,00 p.p.
Scaloppa di lucioperca con funghi Finferli (1,4,7) Pikeperch slice with Chanterelles mushrooms	26,00
“Vera” Cotoletta di vitello alla Milanese croccante (1,3,7) “Real” Fried veal cutlet “Milanese style”	24,00
Filetto di manzo con cipolle rosse caramellate (7) Beef fillet with caramelized red onions	28,00
Filetto di maiale in crosta di pistacchi (8,12) Pork fillet in pistachio crust	24,00
Brasato di manzo con polenta (9,12) Braised beef with polenta	22,00

Vi preghiamo di informare i nostri addetti in merito alle vostre allergie /intolleranze  
Please inform our staff about your allergies / intolerances

## CONTORNI

### Sides

	€
Grande insalata mista Large mix salad	11,00
Piccola insalata mista Small mixed salad	8,00
Verdure all'agro o al burro (7) Vegetables in butter or steamed	7,00

Vi preghiamo di informare i nostri addetti in merito alle vostre allergie /intolleranze  
Please inform our staff about your allergies / intolerances