

Our lake fish dishes

Appetisers

Lago-würstel con mostarda di pachino, maionese di avocado e cipolla marinata
1,2,3,4,7,9,12

“Lago-würstel” with Pachino mustard, avocado mayonnaise and marinated onion
€ 13,00

Rotolini di luccio e gamberi di lago su salsa di finocchi aromatizzata all'arancia 1,2,4,7,9,12
€ 14,00

Pike fillet rolls with and lake prawn bisque on orange-scented fennel sauce

Zuppa di zucca e zafferano con mantecato di boccalone € 13,00

Pumpkin soup with whipped black-bass 1,4,7,9

Brustico 4,12 € 14,00

Primi Piatti

Hand made pasta

Pici al sugo di pescato del chiaro. 1,3,4,9,12 € 14,00

Handmade pasta with typical perch sauce prepared with tomato and chillies and crumbs of bread

Tagliolini al persico reale 1,3,4,8,9,12 € 14,00

Handmade pasta with perch and pine kernel, basil and Pachino tomato

Gnocchi di patate ai gamberi di lago 1,3,4,9,12 € 14,00
Potato gnocchi with lake crayfish

Paccheri del pastificio “Panarese” con ragù di boccalone 1,3,4,7,8,9,12 € 14,00
Paccheri del pastificio “Panarese” with blackbass sauce

Secondi Piatti

Main courses

Brustico ^{4,12}	€ 16,00
Tegamaccio ^{1,4,12}	€ 16,00
Spiedini misti alla brace	€ 15,00
Mixed lake grilled freshly catch (spit of perch and eel) ^{1,4}	
Il nostro fish and chips	€ 15,00
Our fish and chips ^{1,3,4,5}	
Trancio di carpa in porchetta con cipollotti caramellati	€ 16,00
Carp “in porchetta” (carp stuffed, cooked in a oven) with caramelized onions ^{1,3,4,5}	

I nostri piatti della cucina tradizionale

Dishes of local culinary art

Antipasti di Terra

Appetisers

Bruschette con selezione dei nostri olii DOP ¹ € 6,00

Roasted bread with selection extra-virgin olive oil DOP

Sformato di patate e cipolla con fonduta di pecorino e tartufo € 12,00

Potato e onions flan with pecorino cheese fondue sauce and truffle ^{3,7}

Crostone di pane con patè di fegatini e riduzione di vin santo ^{1,4,7,12}

€ 8,00

Bread crostini with chicken liver pâté and Vin Santo reduction

Primi Piatti

Homemade pasta

Pici al sugo di carne o all'aglione € 14,00

Handmade pasta with meat or garlic tomatoes and chillies sauce ^{1,3,9,12}

Lasagnetta funghi e pecorino € 14,00

Lasagna (homemade layered pasta dish) with mushrooms and pecorino cheese ^{1,3,7,9,12}

Spaghettoni cacio e pepe con "barbozzo" croccante € 13,00

Spaghettoni (Larger Italian spaghetti) with cheese, pepper and local crispy bacon of Cinto Senese ^{1,7}

Main courses

Piccione alla “ghiotta”(cotto al forno e farcito con i suoi fegatini)¹² € 22,00

Roast pigeon stuffed livers

Trippa ^{9,12} € 15,00

Local tripe

Sovracoscia di vitellone bianco CBT con maionese al sedano ^{7,9,12} € 18,00

Slow-cooked veal thigh with celery mayonnaise

Agnello al forno ¹² € 18,00

Roast lamb

Side dishes

Zucchine ripiene di polpettone di persico reale € 5,00

Courgette filled with local Royal perch and potatoes ^{3,4,7,8,12}

Fagiolina del lago all'olio dop "Terre di Siena" € 5,50

Rare local pulses with extra-virgin DOP olive oil "Terre di Siena"

Parmigiana di melanzane ^{1,7} € 6,00

Aubergine parmesan

Cipolle o patate cotte sotto la cenere € 5,00

Onion or potatoes coke under the fire

Cover charge € 2,00

Water € 2,00

Home wine cl 0,750 € 7,00

Sparkling home wine cl 0,750 € 9,00

*According to the season this dish is sometimes prepared with frozen products.

"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."