











Vorspeisen:

	Große Kombination von verschiedenen Fischen aus dem See	€ 15
	Hechtsalat mit Olivenöl aus Sebino DOP und Petersilie	€ 13
	Salat von Süßwasser-Garnelen und Gemüse Julienne	€ 13
	Tatar von geräucherter Forelle mit Granatapfel	€ 13
	<i>Süßwassersardinen nach Art der Fischer</i>	€ 18
	 Presidi Slow Food	
	<i>Kombination von Salami und Gemüse</i>	€ 15
	Parmaschinken (36 Monate)	€ 15
	Lokale Käseauswahl und Marmeladen	€ 15




Erster Gang:

	Fischsuppe (Fang des Tages) mit Tomaten und Gemüse	€ 16
	Hausgemachte Bandnudeln mit Weissbarsch	€ 12
	Spaghetti mit Süßwassersardinen	€ 15
	 Presidi Slow Food	
	Ravioli mit Käse und Pilze	€ 12
	Pasta mit Kaninchenragout	€ 12

Hauptgericht:

	Gefüllte Schleie im Ofen gebacken mit Polenta	€ 19
	<i>"Traditionelles Gericht von Clusane"</i>	
	Aalhäppchen im Ofen gebacken mit Polenta	€ 19
	Gegrillter oder gebackener Fisch des Tages	€ 16
	Gebratenes Barschfilet oder in Franciacortansauce	€ 16
	Gebratenes Süßwassergarnelen mit Gemüse	€ 16
	Rindsfiletscheiben mit Gewürzen	€ 22
	Rindfleisch in Öl	€ 22

Beilagen:

	Frittierte Zucchini Blüten	€ 5
	In Butter geschwenkte Kartoffeln	€ 5
	Gegrilltes Gemüse	€ 5
	Gemischter Salat oder grüner Salat	€ 5