



M  
restaurant



MENU

LEGENDA - ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1- Cereali/Cereals/Céréales/Glutenhaltiges Getreide
- 2- Crostacei/Crustaceans/Crustacés/Krebstiere
- 3- Uova/Eggs/Oeufs/Eier
- 4- Pesce/Fish/Poissons/Fische
- 5- Arachidi/Peanuts/Arachides/Erdnuesse
- 6- Soia/Soybeans/Soja/Sojabohnen
- 7- Latte-Lattosio/Milk-Lactose/Lait-Lactose/Milch
- 8- Frutta a guscio/Nuts/Fruits À Coque/Schalenfruechte
- 9- Sedano/Celery/Cèleri/Sellerie
- 10- Senape/Mustard/Moutarde/Senf
- 11- Semi di sesamo/Sesame seeds/Graines de Sésame/Sesamsamen
- 12- Anidride Solforosa/Sulfhur Dioxide/Anhydride Sulfuites/Sulphite
- 13- Lupini/Lupin/Lupin/Lupinen
- 14- Molluschi/Molluscs/Mollusques/Weichtiere

Piazza Risorgimento, 1 - 22012 Cernobbio (Como)  
Tel. +39 031 510125 (4 linee r.a.)  
[www.hotelmiralago.it](http://www.hotelmiralago.it) - [info@hotelmiralago.it](mailto:info@hotelmiralago.it)

## ANTIPASTI - APPETIZERS

Culatta di Langhirano con carciofi marinatio <i>Culatta (Parma Ham) with marinated artichokes</i>	€ 13,00
Petto d'oca, salsa agrodolce e insalatina di asparagi (7-8-9) <i>Smoked goose breast, sweet and sour sauce and asparagus</i>	€ 14,00
Piatto del pescatore (1-4-7) <i>Sturgeon carpaccio, lake fish pate', lake food salad, red onions</i>	€ 14,00
Salmone marinato agli agrumi, croccante di finocchi, arancia a vivo, polvere di capperi (4) <i>Marinated wild salmon, fennel salade, orange, dry minced capers</i>	€ 14,00

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Tortelloni di ricotta ed erbe con ragù di agnello (1-3-7-9) <i>Cheese-filled spinach ravioli with lamb ragù</i>	€ 13,00
Risotto con filetti di pesce persico** croccante alla salvia (1-4-7) <i>Risotto with perch fish, butter and sage</i>	€ 19,00
Tagliatelle fresche con lavarello affumicato e pomodori pachino (1-3-4) <i>Home made tagliatelle with smoked white fish and cherry tomatoes</i>	€ 13,00
Zuppa di cipolle gratinata con crostini (1-7) <i>Gratined onion soup with cheese croutons</i>	€ 10,00

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Code di gamberoni* in salsa alla paprika (2-7) <i>Prawns sauté and paprika sauce</i>	€ 23,00
Scaloppa di luccioperca** gratinato e salsa di cipolle (1-4-7) <i>Gratined pike-perch with onion sauce</i>	€ 22,00
Tagliata di manzo al rosmarino e pepe verde (7) <i>Sirlon steak with rosemary and green pepper</i>	€ 24,00
Petto di faraona farcito con prosciutto, salsa crema e tartufo nero (7-10) <i>Breast guinea-fowl and black truffles sauce</i>	€ 23,00
Costoletta d'agnello** in crosta di pane alle erbe (1-3-10) aromatiche <i>Breaded lamb chop with aromatic herbes</i>	€ 24,00

\* surgelato / frozen

\*\* abbattuto a temperature in proprio a secondo della stagionalità

Coperto / Cover charge € 2,50