



MENÙ FESTIVITÀ

“La priorità, per chi cucina,
è l'attenzione al benessere delle persone.”

“The priority, for those who cook, is
attention to people's well-being.”

RISTORANTE IL CROTTO DI LIERNA

Via Ducale, 44 • 23827 Lierna

+ 39 0341 740134

+ 39 348 740 9893

info@ristoranteilcrottodilierna.it

www.ristoranteilcrottodilierna.it



pesce
fish



sedano
celery



solfiti
sulfités



nocciole
hazelnuts



latticini
dairy product



uova
eggs



crostacei
shell fish



Il piatto
potrebbe
contenere
prodotti
surgelati
fuori
stagione



glutine
gluten



noci
walnuts



mandorle
almonds

Antipasti Appetizer

Trota salmonata affumicata servita con crostoni di pane caldo e burro leggermente salato € 16,00
Smoked salmon trout appetizer served with grilled bread and lightly salted butter



Tomino gratinato su concassé di verdure saltate e tartufo nero di Norcia € 16,00
Tomino cheese gratin (from goat and sheep milk) on sautéed vegetables with black Norcia Truffle



Affettati misti con verdure sott'olio della casa € 16,00
Mixed cold cuts with homemade vegetables in oil



Primi piatti fatti in casa Homemade pasta courses

Tagliatelle di castagne con speck e funghi porcini in crema di parmigiano € 17,00
Chestnuts flour tagliatelle with smoked ham (speck) and porcini mushrooms in a parmesan cream sauce



Gnocchi di zucca con bitto, sferzata di rosmarino e pancetta € 17,00
Pumpkin gnocchi with Bitto cheese, rosemary and bacon



Tagliolini verdi con code di gambero e bottarga di lago € 17,00
Green tagliolini with king prawns and lake fish roe



Tagliolini al tartufo nero di Norcia € 18,00
Tagliolini with black Norcia Truffle



Secondi piatti alla griglia Grilled main courses

Filetto di manzo € 25,00
Beef fillet steak

Controfiletto di manzo € 23,00
Sirloin steak

Costolette di agnello prés salés € 22,00
Salted lamb ribs

Tris di salsicce (salsiccino, agliolo, salamella) € 19,00
Sausages tris

Filetto di trota salmonata € 20,00
Salmon trout fillet



Tutti i secondi sono accompagnati da spiedino di verdure alla griglia e patate saltate al rosmarino
All the courses served with grilled vegetables and rosmarin sautéed potatoes

Contorni Side dishes

Insalata mista € 6,00
Mix salad



Spiedini di verdure alla griglia (melanzane, pomodori, peperoni, zucchine e patate) € 6,00
Grilled vegetables (aubergines, tomatoes, peppers, courgettes and potatoes)

Patate saltate al rosmarino € 6,00
Rosemary sautéed potatoes

Pane e coperto a persona € 3,00
Bread and service charge each person

I nostri dolci / Our desserts

Cialda di mandorle e nocciole con mousse ai tre cioccolati € 8,50
Almond and hazelnut basket with three chocolate mousse



Tiramisù € 8,50
Tiramisù



Cheesecake con frutti di bosco gelée € 8,50
Cheesecake with wild berries fruits gelée



Tradizionale Torta Grigna con semifreddo allo Zabaione, salsa al caffè e baileys € 8,50
Traditional lake cake served with cold Zabaione, coffee and baileys sauce



Sorbetto al pompelmo rosa o lampone € 6,50
Pink grapefruit or raspberry sorbet

Sorbetto al pompelmo rosa o lampone con WODKA € 7,00
Pink grapefruit or raspberry sorbet with WODKA



ACCOMPAGNA IL TUO DESSERT CON UN
BICCHIERE DI VINO DOLCE! [6€]

HAVE A GLASS OF SWEET WINE WITH
YOUR DESSERT! [6€]