



“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.”



# SPECIALI del CROTTO

## CROTTO'S SPECIALS

I FUNGHI SOLO DURANTE LA STAGIONE THE MUSHROOMS ONLY IN SEASON

Funghi porcini alla griglia

Grilled fresh porcini mushrooms

€ 23,00

Insalata di funghi porcini freschi con scaglie di parmigiano e tartufo nero di Norcia 

Fresh porcini mushrooms salad with parmesan cheese and black Norcia truffle 

€ 21,00

Tagliatelle al cioccolato con salsa cremosa di salmerino alpino



Home made chocolate pasta with artich char in cream sauce



€ 19,00

SOLO SU ORDINAZIONE ONLY BY ADVANCE ORDER

Fiorentina per 2/3 persone

Fiorentina T.Bone steak for 2/3 people

a persona - each person € 32,00

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

SOLO DURANTE LA STAGIONE ONLY IN SEASON

Frutti di bosco naturali (con gelato € 9.50) 

Wild berries fruits (with icecream € 9.50) 

€ 8.50



pesce  
fish



sedano  
celery



solfiti  
sulfites



sesamo  
sesame



latticini  
dairy product



uova  
eggs



crostacei  
shellfish



prodotti surgelati



glutine  
gluten



frutta secca  
nuts



soia  
soy



arachidi  
peanuts

# Antipasti Appetizer

- Missoltino con crostone di polenta grigliata e insalata di verza € 17,50  
Dried lake fish (Missoltino) with toasted polenta slices and white cabbage salad  
 
- Bresaola della Valchiavenna con scaglie di parmigiano (più tartufo nero di Norcia € 17,50) € 15,00  
Dried sliced beef from Valchiavenna with parmesan flakes (plus black Norcia truffle € 17,50)  

- Tris di affumicati (trota salmonata, trota bianca «marmorata» affumicata, salmerino alpino affumicato) servito con crostoni di pane caldo e burro leggermente salato € 17,50  
Lake fish appetizer (smoked salmon trout, smoked white trout «marmorata», smoked artich char) served with grilled bread and lightly salted butter  
  
- Affettati misti con verdure sott'olio della casa € 16,00  
Mixed cold cuts with homemade vegetables in oil  

- Patè di pollo e agnello con pane all'uvetta tostato € 16,00  
Chicken and lamb liver patè with toasted sultanas bread  
 
- Tomino gratinato su concassé di verdure saltate € 16,00  
Tomino cheese gratin (from goat and sheep milk) on sautéed vegetables  
 
- Antipasto Principe del lago per 2 persone (trota affumicata con crostone, carpione, pesce in salsa verde, filetto di agone marinato, paté di pesce) € 32,00  
Appetizer Prince of the lake for 2 people (smoked salmon trout with grilled bread, lake fish saused in white vinegar and white wine with carrots, cellery and oniobs braised, lake fish in green sauce old style, agone fillet marinated in orange and spiced, fish paté)  
      



L'ESPERIENZA | THE EXPERIENCE

Tris di primi a scelta (min. 2 pers.) € 21,00  
a persona | per person  
 Trio of pasta on your choice (min. 2 pers.)

# Primi piatti fatti in casa

## Homemade pasta courses

|   |         |
|---|---------|
| Tagliolini integrali con trota salmonata affumicata<br>Wholemeal tagliolini with smoked salmon trout cream sauce<br>   | € 17,00 |
| Tagliolini in crema di basilico<br>Tagliolini with basil cream sauce<br>   | € 16,00 |
| Tagliolini al tartufo nero di Norcia<br>Tagliolini with black Norcia Truffle<br>   | € 19,00 |
| Tagliolini verdi con code di gambero e bottarga di lago<br>Green tagliolini with king prawns and lake fish roe<br>   | € 18,00 |
| Tagliatelle di castagne con speck e funghi porcini in crema di parmigiano<br>Chestnuts flour tagliatelle with typical smoked ham «speck» and porcini mushrooms in a parmesan cream sauce<br> | € 18,00 |
| Gnocchi di zucca con bitto, sferzata di rosmarino e pancetta stufata<br>Pumpkin gnocchi with Bitto cheese, rosemary and smoked bacon<br>   | € 18,00 |
| Tagliatelle con i funghi porcini<br>Tagliatelle with porcini mushrooms<br>   | € 18,00 |
| Gnocchetti verdi al gorgonzola<br>Homemade gnocchetti with Gorgonzola cheese sauce<br>   | € 17,00 |
| Tortelloni di magro alla fonduta di taleggio<br>Tortelloni with ricotta and spinach in Taleggio cheese sauce<br>   | € 18,00 |
| Ravioli di melanzane, porri, zucchine in crema di zafferano e noci<br>Aubergine, leek, courgettes and walnuts «Raviolone» with saffron and cream sauce<br>                                 | € 18,00 |



# Carne alla brace

## Grilled Meat

|   |         |
|---|---------|
| Filetto di manzo<br>Beef fillet steak   | € 28,00 |
| Tagliata di manzo<br>Beef tagliata  | € 25,50 |
| Controfiletto di manzo<br>Sirloin steak   | € 24,50 |
| Costolette di agnello prés salés<br>Salted lamb ribs  | € 26,00 |
| Costine di maiale<br>Pork ribs  | € 22,00 |
| Battuta di filetto di maiale<br>Pork tenderloin   | € 22,00 |
| Tris di salsicce (salsiccino, agliolo, salamella)<br>Sausages tris  | € 22,00 |
| Petto di pollo alla griglia<br>Grilled chicken breast   | € 22,00 |
| Misto di carne (costoletta di agnello, costine, maiale, manzo, pollo, salsiccino e salsiccia)<br>Mixed grill meat (lamb, pork, chicken, beef and sausage) | € 26,00 |

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



pesce  
fish



sedano  
celery



solfiti  
sulfites



sesamo  
sesame



latticini  
dairy product



uova  
eggs



crostacei  
shellfish



prodotti surgelati



glutine  
gluten



frutta secca  
nuts



soia  
soy



arachidi  
peanuts

# Pesce alla brace

## Grilled Fish

Agone € 22,00

Taste lake fish (the «sardines» of our lake)



Filetto di trota salmonata € 22,00

Salmon trout filet



Salmerino € 28,00

Artic Char



Misto pesce (salmerino - agone - filetto di trota salmonata) - min. 2 pers. € 26,00

Mixed grill fish (artic char - agone - salmon trout filet) - min. 2 pers.

a persona | per person



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



pesce  
fish



sedano  
celery



solfiti  
sulfites



sesamo  
sesame



latticini  
dairy product



uova  
eggs



crostacei  
shell fish



prodotti surgelati



glutine  
gluten



frutta secca  
nuts



soia  
soy



arachidi  
peanuts

# Contorni

## Side dishes

Verdure alla brace € 6,00  
Grilled vegetables

Insalata verde € 5,00  
Green salad

Insalata mista € 6,00  
Mixed salad  


Patate della casa saltate con cipolla € 6,00  
Homemade potatoes sautéed with onions

Pane e coperto € 3,00  
Bread and service charge



# I nostri dolci fatti in casa

## Our homemade dessert

|   |         |
|---|---------|
| Meringata con sorbetto al Braulio<br>Meringue cake with "Braulio" ice-cream (Braulio is a typical herbal liqueur)   | € 8,50  |
|   |         |
| Torta Linzese<br>Special almonds and hazelnuts short cake pastry with raspberry jam   | € 8,50  |
|   |         |
| Cialda di mandorle e nocciole con mousse ai tre cioccolati<br>Almond and hazelnut baskets with three chocolate mousse   | € 8,50  |
|   |         |
| Torta di noci e caramello dell'Engadina<br>Walnuts cake with Engadine caramel   | € 8,50  |
|   |         |
| Tiramisù<br>Tiramisù  | € 8,50  |
|   |         |
| Tradizionale Torta Grigna con semifreddo allo Zabaione, salsa al caffè e baileys<br>Traditional lake cake served with cold Zabaione, coffee and baileys sauce | € 8,50  |
|    |         |
| Torta Tenerina al cioccolato con gelato alla panna<br>Soft chocolate cake with milk ice cream   | € 8,50  |
|   |         |
| Cheesecake scomposta ai frutti di bosco con "Streusel" agli agrumi<br>Wild berry fruit cheesecake with "Streusel" of citrus fruits                            | € 8,50  |
|   |         |
| Gelato alla panna con cioccolata calda fondente<br>Cream ice cream with hot dark chocolate  | € 7,00  |
|   |         |
| Sorbetto della casa (limone - pompelmo rosa - lampone) (con WODKA € 7,00)<br>Homemade sorbet (lemon - pink grapefruit - raspberries) (with WODKA € 7,00)      | € 6,50  |
| Parfait al pistacchio «croccante», cioccolato bianco e drambuie<br>Parfait with «crunchy» pistachio, white chocolate and drambuie                             | € 9,00  |
|   |         |
| Composizione (lascia scegliere a noi 4 assaggi per te)<br>Composition (let us choose 4 tastings for you)  | € 10,50 |



pesce  
fish



sedano  
celery



solfiti  
sulfites



sesamo  
sesame



latticini  
dairy product



uova  
eggs



crostacei  
shellfish



prodotti surgelati



glutine  
gluten



frutta secca  
nuts



soia  
soy



arachidi  
peanuts



## Aperitivi

### Aperitifs

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Gin & tonic                     | € 7,00 |
| Spritz / Hugo Spritz            | € 6,50 |
| Prosecco extra dry Borgo Molino | € 6,00 |
| Aperitivo analcolico            | € 4,50 |

## Bevande

### Drinks

|   |         |
|---|---------|
| Acqua minerale frizzante Pineta 75 cl                         | € 3,00  |
| Acqua minerale naturale Pineta 75 cl                          | € 3,00  |
| Vino della casa: rosso Merlot, bianco Soave                   |         |
| 1 Litro   | € 16,00 |
| 1/2 Litro   | € 8,00  |
| 1/4 Litro   | € 4,00  |
| Birra in bottiglia becks 0.33 Cl                              | € 4,50  |
| Birra in bottiglia leffe rossa 0.33 Cl                        | € 4,50  |
| Birra alla spina piccola                                      | € 4,00  |
| Birra alla spina media  | € 5,50  |
| Bevande in lattina  | € 3,50  |
| Coca cola, Coca zero, Aranciata, Seven up o Sprite, Tè freddo |         |
| Succhi di frutta  | € 3,00  |
| Mela, albicocca, pesca, pera                                  |         |
| Spremuta di arancio o pompelmo rosato fresca                  | € 5,00  |

## Caffetteria

### Coffee shop

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Caffé al banco         | € 1,20 |
| Caffé al tavolo        | € 2,00 |
| Decaffeinato al banco  | € 1,40 |
| Decaffeinato al tavolo | € 2,20 |
| Cappuccino             | € 2,50 |
| Latte macchiato        | € 2,50 |
| Tè / camomilla         | € 2,50 |
| Correzione caffè       | € 1,50 |

## Liquori

### Liqueurs

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Amari / Liquori        | € 5,00 |
| Grappe                 | € 5,00 |
| Grappe speciali        | € 6,50 |
| Cognac e brandy esteri | € 8,00 |
| Whisky                 | € 6,00 |
| Whisky speciali        | € 8,00 |

# Vini rossi

## Red wines

|   |         |   |         |
|---|---------|---|---------|
| Souvenir di Cabanon Bonarda<br>(Cabanon)                | € 24,00 | La Faya Nebbiolo e Merlot<br>(Sandro Fay)                       | € 36,00 |
| Cuore di Vino (Cabernet e Croatina)<br>(Cabanon)        | € 35,00 | Il Glicine Sassella<br>(Sandro Fay)                             | € 36,00 |
| King Arthur (Barbera, Uva Rara e Croatina)<br>(Cabanon) | € 35,00 | Costa Bassa Valgella<br>(Sandro Fay)                            | € 34,00 |
| Inferno Val. Sup. D.O.C.G.<br>(Negri)                   | € 27,00 | Sommarovina Sassella V.S D.O.C.G.<br>(Mamete Prevostini)        | € 44,00 |
| Sassella Val. Sup. D.O.C.G.<br>(Negri)                  | € 27,00 | Vigna Sassina Grumello V.S D.O.C.G.<br>(Mamete Prevostini)      | € 44,00 |
| Grumello Val. Sup. D.O.C.G.<br>(Negri)                  | € 27,00 | Corte di Cama Sforzato D.O.C.G.<br>(Mamete Prevostini)          | € 70,00 |
| Le Prudenze Grumello Val. Sup. D.O.C.G.<br>(Marsetti)   | € 36,00 | Dolcetto d'Alba<br>(Castello di Perno/Pira)                     | € 27,00 |
| Sfursat di Valtellina D.O.C.G.<br>(Marsetti)            | € 64,00 | Barbera d'Alba<br>(Corino)                                      | € 26,00 |
| Sassella Rededition Val Sup. D.O.C.G.<br>(Plozza)       | € 35,00 | Barolo<br>(Pira)  | € 70,00 |
| Inferno Rededition Val. Sup. D.O.C.G.<br>(Plozza)       | € 35,00 | Amarone<br>(Adalia/Conte Gastone Massimago)                     | € 73,00 |
| Grumello Rededition Val. Sup. D.O.C.G.<br>(Plozza)      | € 35,00 | Ripasso Valpolicella<br>(Massimago Mariabella/Piccoli Caparbio) | € 40,00 |
| Sforzato Blackedition Val. Sup. D.O.C.G.<br>(Plozza)    | € 62,00 | Brunello di Montalcino<br>(Rocca delle Macie/Camigliano)        | € 70,00 |
| Ronco del Picchio Sforzato<br>(Sandro Fay)              | € 66,00 | Chianti Riserva<br>(Petrognano/Castello d'Albola)               | € 33,00 |
| Valgella Ca'Morey<br>(Sandro Fay)                       | € 38,00 | Chianti D.O.C.G.<br>(Petrognano /Castello d'Albola)             | € 27,00 |
| Carteria Valgella<br>(Sandro Fay)                       | € 36,00 | Nobile di Montepulciano<br>(Rocca delle Macie/Poggio alla Sala) | € 31,00 |
| Calice  | € 6,50  | Morellino Di Scansano<br>(Roccapesta)                           | € 27,00 |
| Calice riserva  | € 7,50  | Bolgheri<br>(Borgeri Meletti/Fabio Motta)                       | € 29,00 |
| Calice pregiato   | € 11,50 | Motivo Spumante Rosso<br>(Dry)                                  | € 26,00 |

Tutti i vini contengono  
All wines contain



solfiti  
sulfites

# Vini bianchi

## White wines

|   |         |  |         |
|---|---------|--|---------|
| Roero Arneis<br>(Cristina Ascheri/Deltetto)                               | € 27,00 | I.G.T. Bianco Alpi Retiche IMPAZIENTE<br>(Marsetti) (vino locale - local wine) | € 28,00 |
| Lugana<br>(Ca' dei Frati)   | € 28,00 | Cartizze<br>(Borgo Molino)   | € 33,00 |
| Lugana Riserva<br>(Antica Casa Visconti)                                  | € 31,00 | Prosecco Extra Dry Millesimato<br>Borgo Molino Valdobbiadene D.O.C.G           | € 27,00 |
| Muller Thurgau<br>(Kellerei Andrian)                                      | € 27,00 | Prosecco Extra Dry Glera<br>Borgo Molino Cuveé                                 | € 25,00 |
| Traminer Aromatico<br>(Kellerei Andrian/Klaus Lentsch)                    | € 31,00 | Prosecco Extra Dry Rosé<br>Borgo Molino D.O.C.                                 | € 28,00 |
| Pinot Grigio<br>(Kellerei Andrian)  | € 26,00 | La Montina "Franciacorta" Satèn  | € 36,00 |
| Sauvignon<br>(Ciari/Kellerei Andrian)                                     | € 26,00 | La Ferghettina Franciacorta Satèn  | € 38,00 |
| Chardonnay<br>(Ciari/Kellerei Andrian)                                    | € 26,00 | Bellavista Alma Cuvee' Brut  | € 48,00 |
| Ribolla Gialla<br>(Ciari/Di Leonardo)                                     | € 28,00 | Camillucci Ammonites<br>(Saten)  | € 40,00 |
| Friulano<br>(Ciari/Di Leonardo)   | € 28,00 | Camillucci Ammonites<br>(Dosaggio Zero)  | € 40,00 |
| Eichberg Grüner Veltliner<br>(Klaus Lentsch)                              | € 32,00 | Monfort Cuvee 85<br>Trento D.O.C.  | € 36,00 |
| Chiaretto Rosé<br>(Antica Casa Visconti)                                  | € 26,00 | Monfort Rosé<br>Trento D.O.C.  | € 38,00 |
| Rosé<br>(Ca' dei Frati)   | € 26,00 |  |         |
| Lagrein Rosé<br>(Kellerei Andrian)  | € 26,00 |  |         |
| I.G.T. Rosé Nebbiolo IMPALLIDITO<br>(Marsetti) (vino locale - local wine) | € 28,00 |  |         |

Tutti i vini contengono  
All wines contain



solfiti  
sulfites

Calice € 6,00

# Vini Dessert

## Dessert wines

|  |         |        |        |
|--|---------|--------|--------|
| Barolo Chinato (0.75L)   | € 44,00 | calice | € 7,50 |
| Motivo Moscato Dolce (0.75L)   | € 22,00 | calice | € 4,50 |
| Passito Di Pantelleria (0.50L)   | € 24,00 | calice | € 5,00 |
| Passito di Lugana (0.50L)<br><small>(vino locale - local wine)</small> | € 36,00 | calice | € 6,50 |
| MamaMilia Verduzzo (0.50L)   | € 24,00 | calice | € 5,00 |
| Brachetto Passito (0.375L)<br>(Passito rosso)                          | € 32,00 | calice | € 7,50 |
| Zibibbo di Sicilia (0.75L)   | € 24,00 | calice | € 5,00 |

Tutti i vini contengono  
All wines contain



solfiti  
sulfites