



ERRE RESTAURANT  
MENAGGIO

### ANTIPASTI / ENTREE

Tartare di tonno, giardiniera alla curcuma, essenza al limone 21€

*Tuna tartare, turmeric pickled vegetables, lemon essence*

Battuta di manzo alla senape, caciocavallo liquido 22€

*Beef battuta with mustard and caciocavallo sauce*

Prosciutto San Daniele, bufala e basilico, perle di melone in angostura 16€

*San Daniele ham, buffalo Mozzarella, basil and angostura melon*

### PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Risotto, pesce persico, salvia e teriyaki 20€

*Risotto, perch fish, sage and teriyaki*

Tagliolini freschi al pesto di basilico, patate e fagiolini 16€

*Homemade Tagliolini with basil pesto, potatoes and green beans*

Ravioli di pappa al pomodoro, sedano rapa, gamberi e zenzero 18€

*Ravioli stuffed with pappa al pomodoro, celeriac, prawns and ginger*

### PESCE / FISH

Ventresca di tonno cotta a bassa temperatura con hummus di ceci e barbabietola 26€

*Slow cooking tuna ventresca, chick pea and beetroot hummus*

Capesante bruciacciate, peperoni e Burrata 26€

*Braised scallops, sweet pepper and Burrata*

### CARNE / MEAT

Pancia di maiale a cottura lenta, cavolfiore e cipolla caramellata 20€

*Slow cooking pork belly, cauliflower and caramelized onion*

Cotoletta di vitello panata, patate ratte al rosmarino 28€

*Breaded veal cutlet, ratte potatoes and rosemary*

Costata di manzo ai ferri 6€ etto

*Beef ribeye steak 6€/100 grams*

### CONTORNI / SIDE DISH

Verdure alla griglia 6€

*Grilled vegetables*

Patate ratte arrosto al rosmarino 6€

*Ratte potatoes with rosemary*

Spinacino novello al burro 6€

*Fresh spinach with butter*

### DOLCI / DESSERT

Panna cotta e composta ai lamponi 5€

*Panna cotta with raspberry compote*

Cre moso al cioccolato nero, olio d'oliva e sale Maldon 5€

*Dark chocolate cream, olive oil and Maldon salt*

I nostri gelati e sorbetti 5€

*A selection of our home made ice cream and sorbet*