



ERRE RESTAURANT

ANTIPASTI - ENTREE

Dipinto al lago € 18

(Trotta ai mirtilli, salmerino alla barbabietola, uova di trota, primizie dell'orto e crostini di pane casereccio alle erbe)

Lake delights

(Blueberry marinated trout, beetroot marinated char, trout roe, vegetables and herbs flavoured home made bread)

Carne salada, misticanza di verdure e tartufo estivo € 16

Carne salada, salad and summer truffle

Uova pochette con fonduta di parmigiano zafferano e limone, lamponi, spinacini al burro € 16

Poached egg with Parmigiano saffron and lemon fondue, raspberry, butter salted spinach

PASTA & RISOTTI

Cacio e pepe con gamberi marinati all'arancia e la loro bisque € 22

Cacio and pepper revised with orange marinated prawns with its bisque

Risotto burro e parmigiano, sugo d'arrosto e gocce di pomodoro confit € 18

Risotto butter and Parmigiano, roasted beef sauce and tomato confit drops

Fettuccine paglia e fieno con daikon marinato alla barbabietola, zucchine, fonduta al casera e capperi € 18

Paglia e fieno Fettuccine with beetroot marinated daikon, courgette, casera fondue and capers



ERRERESTAURANT

CARNE & PESCE – MEAT & FISH

Polpo rosticcato e la sua maionese con patate prezzemolate,
tapenade e pomodori confit € 26

*Roasted octopus with its mayo, potatoes with parsley,
tapenade and confit tomatoes*

Salmone marinato al lime e pepe rosa con patate viola € 24

Salmon marinated with lime and pink pepper with purple potatoes

Tartare di manzo, maionese allo zenzero,

salsa senape, lingue di pane, uova di trota e cocunci € 24

Beef tartare, ginger mayo, mustard sauce, crunchy bread, trout roe and caper fruit

Costolette di agnello, sugo d'arrosto, cipolla caramellata,
spuma "cacio e ovo" € 26

Lamb chops, beef sauce, caramelized onion, cacio and egg foam

DOLCI – DESSERTS

Pannacotta € 5

Pannacotta

Salame al cioccolato € 5

Chocolate salami

Torta del giorno € 5

Cake of the day

Gelati e sorbetti € 5

Ice cream and sorbets