



ERRERESTAURANT

MENU ALL DAY



ERRERESTaurant

Avvertenze per il consumatore, riguardo gli allergeni il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poichè in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche segnalate ai sensi del Reg. UE 1169/11, Allegato II: **Pesce** e prodotti a base di pesce, **molluschi** e prodotti a base di molluschi, **crostacei** e prodotti a base di crostacei, **cereali** contenenti glutine ovvero **grano** (tra cui farro e grano Khorasan), **segale**, **orzo**, **avena**, **uova** e prodotti a base di uova, **soia** e prodotti a base di soia, **latte** e prodotti a base di latte, **anidride solforosa** e **solfiti**, **frutta a guscio**, vale a dire: **mandorle**, **nocciole**, **noci**, **noci di acagiù**, **noci di pecan**, **noci del Brasile**, **pistacchi**, **noci macadamia**, o **noci del Queensland**; **sedano** e prodotti a base di sedano, **lupini** e prodotti a base di lupini, **arachidi** e prodotti a base di arachidi, **senape** e prodotti a base di senape, **semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.

Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito.

Dear Guest with regards to allergens the customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering, since contamination cannot be excluded in the kitchen during preparations. Therefore our dishes may contain the following allergenic substances reported in accordance with EU Reg. 1169/11, Annex II: **fish** and fish-based products, **shellfish** and shellfish-based products, **crustaceans** and shellfish-based products, **cereals** containing gluten or **wheat** (including spelled and Khorasan), **rye**, **barley**, **oats**, **egg** and egg products, **soy** and soy products, **milk** and milk products, **sulfur dioxide** and sulphites, **nuts**, namely: **almonds**, **hazelnuts**, **walnuts**, **cashew nuts**, **pecans**, **Brazil nuts**, **pistachios**, **macadamia nuts**, or **Queensland nuts**; **celery** and celery products, **lupine** and lupine products, **peanuts** and peanut products, **mustard and** mustard products, **sesame seeds** and sesame seed products.

Should you need any further information our staff will be at your disposal



ERRERESTAURANT

INSALATE, PANINI & STUZZICHERIE / SALADS, SANDWICHES & SNACKS

Club sandwich con patate fritte rustiche € 18

Club sandwich with fried potatoes

Toast al prosciutto cotto e Fontina con patatine € 6

Toast with ham and Fontina cheese with chips

MENAGGIO - Focaccia all'italiana con bufala, pomodoro, basilico € 8

MENAGGIO - Homemade Focaccia with buffalo Mozzarella, tomato and basil

VARENNA - Focaccia all'italiana con prosciutto crudo, carciofi sott'olio e maionese € 8

VARENNA - Homemade Focaccia with raw ham, artichokes in olive oil and mayo



ERRERESTAURANT

Insalata mista € 10

Mixed salad

Nizzarda € 12

Nicoise salad

Caprese € 12

Caprese salad

Caesar salad con pollo e bacon € 12

Caesar salad with chicken and bacon

PIATTO DEL GOLFISTA / GOLFER'S PLATE

Piatto unico con prodotti freschi di giornata a discrezione del nostro chef € 20

One plate meal with fresh products at discretion of our Chef



ERRERESTAURANT

ANTIPASTI / ENTRÉE

Parmigiana di melanzane € 16

Eggplant parmigiana

Tagliere di salumi con gnocco fritto e giardiniera artigianale € 18

Cold cuts with fried dumplings and artisanal vegetable pickle

Vitello tonnato € 18

Veal with tuna sauce

Tagliere misto di formaggi e composte € 18

Assorted cheese and compotes



ERRERESTAURANT

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Pizzoccheri alla valtellinese € 20

Pizzoccheri valtellinese style: buckwheat pasta with butter and vegetables

Spaghetti al pomodoro fresco, basilico e Grana Padano € 18

Pasta with tomato sauce, basil and Grana Padano cheese

Tagliatelle, champignon e fondo bruno € 20

Homemade pasta with champignon mushrooms and brown stock

Lasagna € 20

Lasagna



ERRERESTAURANT

SECONDI / MAIN COURSE

Guancia di manzo brasata al vino rosso e purè di patate € 26
Braised beef cheek with red wine and mashed potato

Costoletta di vitello alla milanese, patate al rosmarino e maionese leggera € 28
Breaded veal cutlet, potatoes with rosemary and light mayo

Cervo in umido con polenta € 26
Stewed deer with polenta

Salmone scottato e insalata primaverile € 28
Seared salmon with spring salad



ERRERESTAURANT

DOLCI / DESSERT

Tiramisù € 6

Our Tiramisù

Panna cotta ai frutti di bosco € 6

Panna cotta with red fruits

Gelati e sorbetti € 6

Our ice cream and sorbets

Tagliata di frutta € 5

Fresh fruit



ERRERESTAURANT

CAFFETTERIA

Espresso € 1

Ginseng – Orzo – Decaffeinato € 2

Caffè americano / *American coffee* € 2

Cappuccino € 3

Latte / *Milk* € 2

Tè e infusi / *Tea and infusions* € 3



ERRE RESTAURANT

ACQUA E BIBITE / WATER AND SOFT DRINKS

Acqua Naturale o Frizzante in PET 66cl € 1

Acqua Naturale o Frizzante 75cl € 6

Still or sparkling water

Coca Cola - Coca Zero - Fanta - Lemon Soda

Schweppes - Fever Tree - Aranciata San Pellegrino Amara - Ginger Ale - Chinotto € 5

Tè freddo Limone e Pesca - Succhi di frutta - Gatorade € 5

Cold Lemon or Peach tea - Fruit juices - Energy drink

Redbull € 6

Spremute di frutta fresca € 8

Freshly squeezed juice



ERRERESTAURANT

APERITIVI, COCKTAIL E ALCOLICI / APERITIF, COCKTAIL AND ALCOHOLIC

Crodino € 5

Campari - Aperol - Martini € 6

Cocktail analcolico / *Alcohol free cocktail* € 7

Cocktail a partire da / *Cocktail from* € 10



ERRERESTAURANT

BIRRE / BEERS

Menabrea bionda - Menabrea ambrata - Beck's - Beck's analcolica € 6
Franziskaner Weisse € 7

Birra alla spina piccola / *Draft beer small* € 5
Birra alla spina media / *Draft beer medium* € 7

VINI AL CALICE / WINES BY THE GLASS

Prosecco, Vino bianco, Vino rosso € 7