



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 patatine fritte € 18

Club sandwich with french potatoes

Club sandwich con gamberi rosa*, lattuga, pomodoro, uova, salsa rosa e patate fritte rustiche € 21

Club sandwich with pink shrimp, lettuce, tomato, eggs, pink sauce and rustic french fries*

Toast al prosciutto cotto e Fontina con patatine € 7

Toast with ham and Fontina cheese with chips

MENAGGIO - Focaccia all'italiana con bufala, pomodoro, basilico € 9

MENAGGIO - Homemade Focaccia with buffalo mozzarella, tomato and basil

VARENNA - Focaccia all'italiana con mortadella, provolone e pomodori secchi € 9

VARENNA - Homemade Focaccia with mortadella, provola cheese and dried tomatoes

ROSETTA BARI – Polpo* alla piastra, stracciatella, olive, basilico e cipolla in agro € 12

ROSETTA BARI – Grilled octopus, stracciatella cheese, olives, basil and sour onion*



ERRERESTAURANT

Insalata mista € 10
Mixed salad

Caprese € 12
Caprese salad

Nizzarda € 12
Niçoise salad

Caesar salad con pollo e bacon € 12
Caesar salad with chicken and bacon

INSALATA ESTIVA - con misticanza, avocado, patate, cipolla in agro e maionese € 12
SUMMER SALAD – with misticanza salad, avocado, potatoes, sour onion and mayo

INSALATA CONTADINA – misticanza, caprino, pere, miele e noci € 12
CONTADINA SALAD – misticanza salad, caprino cheese, pears, honey and nuts

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

Tagliere di salumi con gnocco fritto e giardiniera artigianale € 21
Cold cuts with fried dumplings and artisanal vegetable pickle

Tagliere misto di formaggi e composte € 19
Assorted cheese and compotes

Vitello tonnato / *Veal with tuna sauce* € 19

Parmigiana di melanzane / *Eggplant parmigiana* € 16

Trota in carpione / *Fried and marinated trout* € 22

Tartare di manzo*, salsa agrumata e ricotta salata € 22
Beef tartare, citrus sauce and ricotta cheese*

Insalata di polpo* con patate e prezzolo € 19
Salad with octopus, potatoes and parsley



ERRERESTAURANT

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Spaghetti al pomodoro fresco, basilico e Grana Padano € 19
Pasta with tomato sauce, basil and Grana Padano cheese

Tagliatelle mantecate alla crema di zucchine e zest di limone € 20
Homemade pasta with zucchini cream and lemon zest

Pasta all'Amatriciana / Carbonara / cacio e pepe / aglio, olio e peperoncino € 18
Pasta Amatriciana style / Carbonara style / cacio cheese and pepper / garlic, oil and red chilli pepper

Lasagna alla bolognese* € 22
Lasagna

Risotto allo zafferano e pesce persico* € 26
Risotto with saffron and perch fish

Orecchiette alla cicoria, acciughe, stracciatella e pane tostato € 24
Chicory orecchiette pasta, anchovies, stracciatella cheese and crispy bread



ERRERESTAURANT

SECONDI / MAIN COURSE

Calamari* scottati, salsa al caciucco e patate Pontenuovo € 26
Seared squid with caciucco sauce and Pontenuovo potatoes*

Costoletta di vitello alla milanese, patate al rosmarino e maionese leggera € 32
Breaded veal cutlet, potatoes with rosemary and light mayo

Tagliata di manzo*, champignon, purea di sedano rapa e fondo di manzo € 26
Beef tagliata with its jus, champignon, celery puree*

Salmone*, coulis di cetriolo e verdure croccanti € 28
Salmon, cucumber coulis and crispy vegetables*



ERRERESTAURANT

DOLCI / DESSERT

Tagliata di frutta € 6
Fresh fruit

Gelati e sorbetti € 6
Our ice cream and sorbets

Millefoglie con crema pasticcera alla vaniglia e frutta fresca € 8
Millefeuille with vanille custard cream and fresh fruit

Panna cotta al caramello salato € 6
Panna cotta with salted caramel

Tiramisù € 6
Our Tiramisù



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 – Hugo spritz € 8

Cocktail analcolico / *Alcohol free cocktail* € 7

Cocktail a partire da / *Cocktail from* € 10



ERRE RESTAURANT

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