MENU

GLI ANTIPASTI

BUON APPETITO

Tagliere di salumi e Formaggi locali con miele e giardiniera fatta in casa (1,7) — 16

Cold cuts and local cheese board with honey and homemade pickled vegetables
Lokalen Wurst und Käse mit Honig und hausgemachten Essiggemüse

---

Caprese (7) — 12

Tomatoes and mozzarella cheese
Tomaten und Mozzarella

Tris di pesce di lago
Trota in carpione, salmerino affumicato,
paté di pesce di lago (1, 7,9) — 16

Lake fish trio (marinated trout, smoked char, lake fish pâté)
Dreierlei vom Süßwasserfisch (eingelegte Forelle, geräucherter Saibling, Fischpastete)

Prosciutto e melone — 13
Parma ham and melon
Parmaschinken und Melone

GLI ANTIPASTI

BUON APPETITO

Insalata "Regina" 9
Insalata e verdura stagionale (1)

"Regina" Salad - Seasonal salad and vegetables
"Regina" Salat - Salat und saisonales Gemüse

Battuta di Manzo con salsa al parmigiano (7) 18

Beef tartare with parmesan sauce
Rindertatar mit Parmesansauce

Vitello Tonnato (3,4,10) 16
Veal with tuna sauce
Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Polpo con crema di patate dolci e carote (13) 16

Octopus with sweet potato and carrot cream
Tintenfish mit Süßkartoffel-Karottencreme

I NOSTRI PRIMI

Ravioli di pesce con gamberi, la sua bisque e stracciatella (2,3,4,7,14) — *21*

Fish ravioli with prawns, bisque sauce and stracciatella cheese
Fischravioli mit Garnelen, Bisque und Stracciatella-Käse

Risotto al Persico del Lago (1,4,7,9) — *22*

Creamy risotto with perch fish fillet from Lake Como
Risotto mit Barschfilet aus dem See

Spaghettone di Gragnano ai Tre Pomodori con burratina (1,7,9) — *18*

Spaghetti with 3 tomatoes sauce and burrata
Spaghetti mit 3 Tomatensauce und burrata

Zuppa del Giorno (*) — *11*

Fresh seasonal soup prepared daily by our chefs
Tagesuppe

Parmigiana di Melanzane al Forno (7,9) — *15*

Baked aubergine with tomato, basil and Parmigiano Reggiano
Auberginen parmigiana

Lasagna alla Bolognese Tradizionale (1,3,7,9) — *15*

Traditional beef lasagna with handmade pasta sheets and béchamel
Traditionelle Rindfleischlasagne mit handgemachten Nudelblättern und Béchamel

I NOSTRI SECONDI

Cotoletta di vitello con patate al forno
e verdure di stagione (1,3,7) — 25

Breaded veal cutlet with roasted potatoes and seasonal vegetables
Kalbskotelett paniert mit Rosmarinkartoffeln und Saison Gemüse

---

Tagliata di manzo al sale grosso ed erbe aromatiche con patate arrosto e verdure di stagione (7) — 25

Sliced beef steak with coarse salt, herbs, roasted potatoes and seasonal vegetables
Rinds -steak geschnitten mit grobem Salz und Kräuter mit Rosmarinkartoffeln und Saison Gemüse

---

Costolette d'agnello alla piastra
con rösti di cavolfiore (7) — 28

Grilled lamb chops with cauliflower rösti
Gegrillte Lammkoteletts mit Blumenkohlrösti

Petto di pollo con salsa al limone
e riso basmati (1) — 20

Chicken breast with lemon sauce and basmati rice
Hähnchenbrust mit Zitronensauce und Basmatireis

I NOSTRI SECONDI

Salmone grigliato con rösti con salsa limone e capperi (1) — 22

Grilled salmon with rösti and lemon-caper sauce
Gegrillter Lachs mit Rösti und Zitronen-Kapern-Sauce

Filetto di lavarello al burro e salvia con purè di patate e verdure di stagione (1,7) — 20

Lake whitefish with butter & sage, mashed potatoes and seasonal vegetables
Seeweißfisch mit Butter & Salbei, Kartoffelpüree und Saisongemüse

---

Sogliola gratinata con purè di patate e verdure di stagione (1) — 22

Gratinated sole with mashed potatoes and seasonal vegetables
Gratinierte Seezungegebacken mit Kartoffelpüree und Saison Gemüse

I DESSERT

BUON APPETITO

Tiramisù (3,7) — 10

Tiramisù - Traditional Italian dessert
Tiramisù - Traditionelles italienisches Dessert

Frutti di bosco con gelato alla vaniglia (3,7) — 9

Mixed berries with vanille ice cream
Waldbeeren mit Vanilleeis

Sorbetto al limone (7) — 7

Lemon sorbet
Zitronsorbet

Caprese al limone, namelaka al cioccolato bianco e vaniglia con cruble alle mandorle (7,8) — 10

Lemon caprese cake, white chocolate and vanilla namelaka, almond crumble
Zitronen-Caprese, Namelaka von weißer Schokolade und Vanille, Mandelcrumble

---

Miascia - Torta rustica del Lago di Como con pane, frutta e uvetta (1,3,7,8) — 9

Lake Como Traditional Bread and Fruit Cake
Lake Como Einheimischer Brot-Fruechte Kuchen

A L L E R G E N I

Allergeni:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte e Lattosio
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
13. Molluschi e prodotti a base di molluschi
14. Anidride solforosa e solfiti

Allergens:

1. Cereals containing gluten and derived products
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
6. Soy
7. Milk and milk products and lactose
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
13. Molluses
14. Sulphur dioxide and sulphites

Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
6. Soja
7. Milch und Milcherzeugnisse und Laktose
8. Nüsse
9. Sellerie
10. Senf
13. Weich- und Schalentiererzeugnisse
14. Schwefeldioxid und Sulfite

Chiedere per maggiori info
Ask for more information
Fordern Sie weitere Informationen an

REGINA

Concept and design by Audere Consulting