



# GRAND HOTEL IMPERIALE

RESORT & SPA

Lago di Como

PRANZO - LUNCH 12:30 - 14:00 - CENA - DINNER 19:30 - 22:00



## ANTIPASTI

Carpaccio di salmone marinato alle erbe, crostini e riccioli di burro 1-3-7 <i>Salmon carpaccio marinated with herbs served with croutons and butter curls</i>	€ 15,00
Petali di Langhirano e ventaglio di frutta di stagione <i>Raw ham leaf served with season fruits</i>	€ 16,00
Verdure al carbon dolce e olio di Lenno con tomino morbido della Val d'Intelvi 7 ✓ <i>Grilled vegetables with local olive oil and grilled tomato cheese from Valle d'Intelvi</i>	€ 14,00
Pomodoro e mozzarella alla Caprese 7 ✓ <i>Tomatoes and mozzarella Caprese</i>	€ 12,00
Tartare di manzo su letto di rucola, julienne di pomodoro e scaglie di parmigiano 1-7 <i>Beef tartare with rocket salad, julienne tomatoes and parmesan flakes</i>	€ 16,00

## PRIMI PIATTI

Spaghetti artigianali alla Bolognese 1-9-12-15 <i>Handmade spaghetti with Bolognese sauce</i>	€ 14,00
Risottino allo zafferano con riduzione al sugo d'arrosto 7 <i>Saffron risotto with roast sauce</i>	€ 14,00
Crema di zucchine e mandorle tostate 7-8 ✓ <i>Zucchini cream soup served with toasted almonds</i>	€ 12,00
Minestrone di verdure con crostini di pane al rosmarino 1-9 ✓ <i>Vegetables soup with rosemary flavoured croutons</i>	€ 12,00
Pizzoccheri alla valtellinese 1-4-7 ✓ <i>Traditional Pizzoccheri</i>	€ 14,00

## SECONDI PIATTI

Filetto di branzino all'acqua pazza con verdure 3-15 <i>Sea bass filet flavored with Mediterranean aromas</i>	€ 24,00
Tournedos di manzo con patate e verdure 7 <i>Beef tournedos served with potatoes and vegetables</i>	€ 26,00
Hamburger di manzo alla griglia con patate rustiche 15 <i>Grilled beef hamburger with potatoes</i>	€ 22,00
Salmone grigliato con verdure di stagione 3 <i>Grilled salmon with seasonal vegetables</i>	€ 20,00
Club sandwich con patatine fritte 1-4-7-12 <i>Club sandwich with French fries</i>	€ 18,00

## DESSERT

Macedonia con gelato al limone- <i>Fruit salad with lemon ice cream</i> 15	€ 10,00
Brownies al cioccolato- <i>Chocolate brownies</i> 1-4-7	€ 10,00
Tiramisù fatto in casa - <i>Homemade Tiramisù</i> 1-4-7	€ 10,00
Panna cotta ai frutti di bosco - <i>Panna cotta with wild berries</i>	€ 10,00
Selezione di formaggi delle nostre valli - <i>Selection of local cheese</i> 7-8-11 ✓	€ 16,00

✓ = VEGETARIANO - VEGETARIAN

Allergeni-Allergens 1.Glutine, 2.Crostacei e prodotti derivati, 3.Pesce e prodotti derivati, 4.Uova e prodotti derivati, 5.Arachidi e prodotti derivati, 6.Soja e prodotti derivati, 7.Latte e prodotti derivati, 8.Frutta a guscio (noci, nocciole) e derivati, 9.Sedano e prodotti derivati, 10.Senape, 11.Semi di sesamo e prodotti derivati, 12.Solfiti, 13.Lupini e prodotti derivati, 14.Molluschi e prodotti derivati, 15.Prodotti decongelati

1.Gluten 2.Shellfish and shellfish-based products 3.Fish and fish-based products 4.Eggs and egg-based products 5.Peanuts and peanut-based products 6.Soy and soy-based products

7.Milk and milk-based products 8.Nut-based products(hazelnut, nuts) 9.Celery 10.Mustard 11.Sesame seeds 12. Sulphite 13. Lupin and lupin-based products 14. Sea food and sea food-based products 15.Defrosted food

SERVIZIO IN CAMERA/ROOM SERVICE €7,00 P.P.