

C E T I N O

Assapora. Condividi. Celebra. Cetino
Savour. Share. Celebrate. Cetino.



BY MAURO COLAGRECO

Terra Lago

Appetizers to share

OSTRICHE

Acqua di pomodoro allo zafferano
Oysters with tomato and saffron water

CROCCHETTE DI PESCE

Trota iridea marinata & besciamella
Fish croquettes with marinated rainbow trout & béchamel

GRATINATO DI CROSTACEI

Crema all'aglio, pangrattato alle erbe
Shellfish gratin, garlic cream, herb breadcrumbs

Primo Piatto

RISOTTO AL PESTO DI ERBE LOCALI

Limone preservato, capperi
Local herbs pesto risotto, preserved lemon, capers

Main Course

POLLO ARROSTO

Carote al miele e spezie, con il suo fondo di cottura
Roast chicken, honey and spice-glazed carrots, with its natural jus

Dessert

FICHI MARINATI

Gelato al latte di montagna e aceto di lampone
Marinated figs, mountain milk gelato and raspberry vinegar

125€

Available for the full table

A curated four glass wine pairing € 125

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette nell'approvvigionamento dei nostri prodotti. Molti dei nostri prodotti, inclusi pesce, carne, frutta, verdura e latticini, provengono da fornitori locali.

Our commitment towards sustainability is reflected in our product sourcing. Many of our products, including our fish, meats, produce and dairy come from local suppliers.

In caso di esigenze alimentari, il menù degli allergeni è disponibile su richiesta.

In case of dietary requirements, allergens menu is available upon request.

Mare Lago

Appetizers to share

OSTRICHE

Acqua di pomodoro allo zafferano
Oysters with tomato and saffron water

CROCCHETTE DI PESCE

Trota iridea marinata & besciamella
Fish croquettes with marinated rainbow trout & béchamel

GRATINATO DI CROSTACEI

Crema all'aglio, pangrattato alle erbe
Shellfish gratin, garlic cream, herb breadcrumbs

Antipasti

ROSA DI BRANZINO

Ravanello bianco, carote, agrumi, vinaigrette al miele
Sea bass rosette, white radish, carrots, citrus, honey vinaigrette

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO

Crema al caviale, Olio al basilico
Red prawn carpaccio with caviar cream and basil oil

Primo Piatto

RAVIOLI DI TROTA

Uova di trota, salsa all'aneto
Trout ravioli, trout egg, dill sauce

Main Course

TRIGLIA

Pesto di pomodori, olive Taggiasche, scalogno croccante
Red mullet, tomato pesto, Taggiasca olives, fried shallots

Dessert

PESCA

Osmanto e pompelmo
Peach, osmanthus and grapefruit

150€

Available for the full table

A curated six glass wine pairing € 150

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette nell'approvvigionamento dei nostri prodotti. Molti dei nostri prodotti, inclusi pesce, carne, frutta, verdura e latticini, provengono da fornitori locali.

Our commitment towards sustainability is reflected in our product sourcing. Many of our products, including our fish, meats, produce and dairy come from local suppliers.

In caso di esigenze alimentari, il menù degli allergeni è disponibile su richiesta.

In case of dietary requirements, allergens menu is available upon request.