



# *LA CARTA AUTUNNALE*

*Benvenuti al Ristorante Imperialino*



Welcome to the Restaurant Imperialino



Herzlich Willkommen im Restaurant Imperialino



Bienvenue au Restaurant Imperialino



**IMPERIALINO**  
il ristorante sul lago

**PRANZO - LUNCH: 12:30 - 14:00**

**CENA - DINNER: 19:30 - 22:00**

**EXECUTIVE CHEF: SEBASTIANO ADOBATI**

**RESTAURANT MANAGER: FRANCESCO DI GILIO**

# LA CARTA AUTUNNALE

## GOURMET EXPERIENCE

I menu degustazione sono proposti per l'intero tavolo  
*Tasting menu are suggested for the whole table*

### Amuse bouche

*Amuse bouche*



### Le delizie del lago in trilogia su vellutata di rucola

*(salmerino in carpione, tartare di trota salmonata, mousse di persico)<sup>1-3-7-9-12-15</sup>*

*Our lake fish trilogy served on a rocket salad velouté: soused char, salmon trout tartare, perch mousse*

### Tartare di manzo con cuore morbido allo Zola di capra e sotto bosco al timo <sup>1-7</sup>

*Beef tartare served with Zola goat cheese and thyme flavour*

### Risotto al tartufo nero e lavanda <sup>7</sup>

*Risotto with black truffle and lavender*

### Cappellacci di cinghiale, topinambur, zafferano e arachidi tostate <sup>1-4-7-8</sup>

*Wild boar Cappellacci with topinambur, saffron and toasted peanuts*

### Bianco di Luccio con crema di mango piccante <sup>3-15</sup>

*Pike with spicy mango cream*

### Tagliata di Fassona con nei profumi d'autunno <sup>7</sup>

*Fassona beef cut in autumn perfumes*

### Esplosione di Strudel <sup>1-4-7-8</sup>

*Strudel explosion*

### Omaggio al Monte Rosa <sup>4-7-8</sup>

*Mont Rose*

### Caffè con piccole delizie <sup>1-4-7-8</sup>

*Coffee and cookies*

Menù completo – *complete menu* € 95,00

Menù completo con vini abbinati – *complete menu with selected wines* € 120,00

*(Coperto e piccolo aperitivo inclusi – Cover charge and little aperitif included)*

# LA CARTA AUTUNNALE

## MENÙ DELLA TRADIZIONE – TRADITIONAL MENU

**Polenta e missoltino, cerfoglio e vinaigrette di lamponi** <sup>3-12</sup> € 17,00  
*Polenta e Missoltino, chervil and raspberry vinaigrette*

**Filettini di persico lariano dorato alla moltrasina con riso al burro  
nocciola e briciole di salvia croccante** <sup>1-3-7-15</sup> € 19,00

*Como lake perch fillets Moltrasio Style with butter rice and crumbs of crunchy sage*

**Trota in crosta croccante di mandorle, salsa verde e olivette di patate al naturale** <sup>1-3-7-8-15</sup> € 22,00  
*Lake trout in crunchy almonds pastry served with green sauce and potato pearls 'nature'*

**La Miascia con composta di pere, mele e rosmarino in fiore** <sup>1-4-7-8</sup> € 9,00  
*"Miascia" traditional cake served with pear compote, apples and bloomy rosemary*

**Caffè con piccole delizie** <sup>1-4-7-8</sup>  
*Coffee and cookies*

**Menù completo 4 portate – complete menu 4 courses** € 68,00

## CURIOSITÀ DELLA CUCINA LARIANA

### “POLENTA E MISSOLTINO”

I missoltini sono piccoli agoni del lago pescati, messi sotto sale ed essiccati per alcuni giorni. Dopo di che i pesci vengono spostati in grossi contenitori intervallati da foglie di alloro. Ne deriva pertanto un gusto deciso e salato. Le origini del nome “missoltino” sono differenti e contrastanti. La prima leggenda narra che il nome “missoltino” derivi da “missolte”, il nome dei contenitori utilizzati per conservare il pesce. Un'altra leggenda vuole che sia Miss Holdin, una turista di origine svedese, la donna che ha insegnato ai pescatori del Lago di Como una nuova tecnica di conservazione del pesce che allunga i tempi di deterioramento del prodotto. Oggi i missoltini vengono serviti adagiati su una fetta di polenta condita con olio, aceto e prezzemolo.

*The missoltini are small shads from the lake that are put in salt and dried for a few days. After that, the fishes are moved into large containers interspersed by laurel leaves. It derives, therefore, a strong, salty taste. The origins of the name "missoltino" are different and conflicting. The first legend says that the name "missoltino" comes from "missolte", the name of the containers used to preserve fish. Another legend says that Miss Holdin, a Swedish-born tourist, taught the anglers of Lake Como a new fish preservation technique, which prolongs the time of product deterioration. Today missoltini are served laid on a slice of polenta with olive oil, vinegar and parsley.*

### “RISO E PESCE PERSICO”

È il piatto più conosciuto e discusso del Lago di Como, mangiato come piatto unico o come primo piatto, è composto da riso e filetti di pesce persico. Ci sono due filosofie diverse per interpretare questo piatto. Nella zona di Bellagio, Moltrasio, Careno, e Argegno e buona parte dei ristoranti di “città” viene preparato con il riso in cagnone: Mentre il riso cuoce, si friggono i filetti di pesce persico in una padella con burro fuso e salvia fino a quando non risultano ben dorati. Una volta terminata la cottura, si versa il tutto sul riso, compreso il burro utilizzato per friggere. Il piatto viene finito con una spolverata di parmigiano. Nella zona della Tremezzina, Varenna, Lecco, Gravedona e l'alto lago si prepara con il risotto classico mantecato. In questa ricetta il persico che accompagna il riso può essere servito anche con una leggera panatura. È un piatto abbastanza semplice ma che si presta ad essere servito sia nelle trattorie sia nei ristoranti gourmet.

*It is the most controversy but famous dish of Lake Como, eaten as a main dish or as a first course, consists of rice and perch fillets. There are two different philosophies to interpret this dish. In the area of Bellagio, Moltrasio, Careno, and Argegno and most of the restaurants of "city" is prepared with rice called "in cagnone": while the rice is cooking, fry the fillets of perch in a pan with melted butter and sage until they are not "golden". Once finished, pour the fillets on the rice, including the butter used to fry the dish. Complete the dish with grated Parmesan cheese. In the Tremezzina area, Varenna, Lecco, Gravedona and mostly all the upper lake, it is prepared with the classic creamy risotto. In this recipe, the perch that accompanies the rice can be served with a light breadcrumb. It is a simple dish suitable to be served as in Trattorie or gourmet restaurants*

# LA CARTA AUTUNNALE

## GLI ANTIPASTI – HORS D'OEUVRE



**Le delizie del lago in trilogia su vellutata di rucola** <sup>1-3-7-9-12-15</sup> € 17,00

**(Salmerino in carpione, tartare di trota salmonata, mousse di persico)**

*Our lake fish trilogy served on a rocket salad velouté: soused char, salmon trout tartare, perch mousse*

*Fisch-Trilogie aus unserem See auf einer Rucola Salat-Creme: mariniertes Seesaibling, Lachsforelle-Tartar und Flussbarsch-Mousse*

*Trilogie de poisson du lac servi sur un velouté de roquette : omble-chevalier en matelote, tartare de truite saumonée et mousse à la perche*

**Bagna Cauda scomposta** <sup>3-7</sup> € 16,00

*Marinated anchovies, Savoy cabbage chips, candied black garlic and anchovies' sauce in oil and garlic*

*Marinierte Sardellen mit Wirsing Chips, kandiertem schwarzem Knoblauch, Sardellensauce mit Öl und Knoblauch*

*Anchois mariné avec chips de chou de Milan, ail noir confis, sauce d'anchois à l'huile et ail*

**Polpo arrosto con crema di finocchi, crumble di castagne e chicchi di melograno** <sup>3-8</sup> € 17,00

*Roasted octopus, cream of fennel, chestnut crumble and pomegranate grains*

*Gebratenes Oktopus, Fenchelcreme, Kastanien Crumble und Granatapfelkerne*

*Poulpe rôti, crème de fenouils, crumble de châtaigne et grains de grenade*

**Tartare di manzo con cuore morbido allo Zola di capra e sotto bosco al timo** <sup>1-7</sup> € 18,00

*Beef tartare served with Zola goat cheese and thyme flavour*

*Rindstartare serviert mit Ziege Zola Käse und Herbst Geschmack*

*Tartare de bœuf servi avec fromage Zola de chèvre et aromes d'automne*

**Tortino di quinoa, radicchio e crema di hummus** <sup>11</sup> € 16,00

*Quinoa mould lightly spicy, red chicory and hummus cream*

*Quinoa zart scharf Törtchen, Radicchio und Humus Creme*

*Moelleux au quinoa, salade de Trévis et crème d'houmous*

# LA CARTA AUTUNNALE

## I PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

<b>Tagliolini al mais con ragù di lago, polvere di carciofi e aria di cipolle e aneto</b> <sup>1-3-4</sup>	€ 20,00
<i>Corn tagliolini with lake fish ragout and artichokes powder flavoured with onion and dill</i>	
<i>Mais Tagliolini mit Ragout von Fisch aus Comersee und Artischockenpulver gewürzt mit Zwiebeln und Dill</i>	
<i>Tagliolini de mais avec ragout de poisson du lac et poudre d'artichauts aromatisés à l'oignon et à l'aneth</i>	
<b>Mezze maniche integrali con vellutata di patate, coste e caviale ghiacciato di bitto</b> <sup>1-7</sup>	€ 18,00
<i>Whole-wheat pasta with potato velouté, Swiss-chards and Bitto cheese</i>	
<i>Vollkorn Pasta mit Kartoffel Velouté, Mangold und Bitto Käse</i>	
<i>Pâte integrale avec velouté de pommes de terre, bettes et fromage Bitto</i>	
<b>Cappellacci di cinghiale, Topinambur, zafferano e arachidi tostate</b> <sup>1-4-7-8</sup>	€ 22,00
<i>Wild boar Cappellacci with topinambur, saffron and toasted peanuts</i>	
<i>Wildschwein Cappellacci mit Topinambur, Safran und geröstet Erdnüsse</i>	
<i>Cappellacci de sanglier avec topinambour, safran et arachides grillées</i>	
<b>Risotto al tartufo nero e lavanda</b> <sup>7</sup>	€ 21,00
<i>Risotto with black truffle and lavender</i>	
<i>Risotto mit schwarzem Trüffel und Lavendel</i>	
<i>Risotto à la truffe noire et lavande</i>	
<b>Zuppetta di zucca, fagioli neri e nuvola di parmigiano</b> <sup>1-6-7-13</sup>	€ 16,00
<i>Pumpkin soup, black beans and Parmesan cloud</i>	
<i>Kürbis Suppe, schwarze Bohnen und Parmesan Wolke</i>	
<i>Soupe de potiron, haricots noirs et nouage de Parmesan</i>	

# LA CARTA AUTUNNALE

## I SECONDI DI PESCE – FISH DISHES

- Filettini di persico lariano dorato alla moltrasina con riso al burro nocciola e briciole di salvia croccante** <sup>1-3-7-15</sup> € 19,00  
*Como lake perch filets Moltrasio Style with butter rice and crumbs of crunchy sage*  
*Comer See Barsch Filets nach Moltrasio Art mit Butter Reis und knusprige Salbei Krümel*  
*Filets de perche du Lac de Come à la mode de Moltrasio avec riz au beurre et sauge croquante*
- Trota dorata alle mandorle, salsa verde e olivette di patate al naturale** <sup>1-3-7-8-15</sup> € 22,00  
*Lake trout with almonds served with green sauce and potato pearls 'nature'*  
*Forelle mit Mandeln, grüne Sauce und Kartoffelperle 'nature'*  
*Truite aux amandes, sauce verte et perles de pommes de terre 'nature'*
- Bianco di Luccio con crema di mango piccante** <sup>3-15</sup> € 24,00  
*Pike with spicy mango cream*  
*Hecht mit pikanter Mango Sauce*  
*Brochet avec crème de mangue épicée*
- Trancio d'ombrina all'unilaterale, mousseline di scarola e patate** <sup>3-7-15</sup> € 28,00  
*She drum slice, mousseline of endive and potatoes*  
*Schattenfisch schein, Mousseline von Endivie und Kartoffeln*  
*Tranche d'ombrine, mousseline d'endive et pommes de terre*
- Capasanta ricostruita in crosta di olivette di Taggia e brodetto di cavolo viola** <sup>14-15</sup> € 28,00  
*Scallops in Taggia olives crust and red cabbage stock*  
*Jakobsmuschel mit Taggia Olivenkruste und Rotkohlbrühe*  
*Coquille Saint-Jaques en croute d'olives de Taggia et brouille au choux-rouge*

# LA CARTA AUTUNNALE

## I SECONDI DI CARNE – MEAT DISHES

<b>Guancetta di vitella, cremoso di polenta di Storo e salsa al foie gras</b> 7-15	€ 26,00
<i>Veal cheek, creamy Storo Polenta with foie gras sauce</i>	
<i>Kalbswange, cremige Storo Polenta mit Sauce von Foie gras</i>	
<i>Joue de veau, Polenta di Storo crémeuse</i>	
<b>Tagliata di Fassona nei profumi d'autunno</b> 7	€ 30,00
<i>Fassona beef cut in autumn perfumes</i>	
<i>Fassona Rinderschnitt in Herbst Duft</i>	
<i>Coupe de bœuf Fassona au parfum d'automne</i>	
<b>Cotechino, puntarelle, lenticchie e mostarda</b> 6	€ 22,00
<i>Boiled Salami, chicory hearts, lentils and mustard</i>	
<i>Kochsalami, Zichorien Herz, Linsen und Senf</i>	
<i>Saucisson bouilli, cœur de chicorée, lentilles et moutarde</i>	
<b>Tagli nobili di carne alla piastra</b>	per Hg
<i>Selection of grilled fine meat</i>	€ 8,00
<i>Auswahl von gegrilltem Fleisch</i>	
<i>Sélection de viande sur le grill</i>	

## I FORMAGGI – CHEESE 7-8-10-11

<b>Degustazione di formaggi dell'Alpe con marmellate</b>	
	Piccola 4 assaggi € 16,00
	Completa 7 assaggi € 24,00
<b>Taste of the Alps cheese with jams</b>	
	Small tasting (4 sorts of cheese) € 16,00
	Complete tasting (7 sorts of cheese) € 24,00
<b>Lokale Käse-Teller serviert mit Marmeladen</b>	
	Kleine Degustation-Teller (4 Käse-Sorten) € 16,00
	Degustation-Teller (7 Käse-Sorten) € 24,00
<b>Assiette de fromages locaux servis avec confitures</b>	
	Petite dégustation (4 types) € 16,00
	Dégustation complète (7 types) € 24,00

# LA CARTA AUTUNNALE

## MENÙ BAMBINI – CHILDREN MENU

**Pasta al pomodoro e basilico** <sup>1</sup>

*Homemade pasta sautéed with fresh tomato and basil*

**Cotoletta di pollo alla milanese con patate fritte** <sup>1-4</sup>

*Chicken escalope Milanese style with French fries*

**Coppa di gelato a piacere** <sup>4-7-12</sup>

*Choice of mixed ice cream sundae*

**Menù completo (bibita inclusa) – complete menu (including soft drink) € 38,00**

### ALLERGENI D.LVO 114 DEL 2006

### ALLERGENS D.LAW N. 114 OF YEAR 2006

1. Glutine	1. Gluten
2. Crostacei e prodotti derivati	2. Shellfish and shellfish-based products
3. Pesce e prodotti derivati	3. Fish and fish-based products
4. Uova e prodotti derivati	4. Eggs and egg-based products
5. Arachidi e prodotti derivati	5. Peanuts and peanut-based products
6. Soia e prodotti derivati	6. Soy and soy-based products
7. Latte e prodotti derivati	7. Milk and milk-based products
8. Frutta a guscio (noci, nocciole) e derivati	8. Nut-based products(hazelnut, nuts)
9. Sedano e prodotti derivati	9. Celery
10. Senape	10. Mustard
11. Semi di sesamo e prodotti derivati	11. Sesame seeds
12. Solfiti	12. Sulphite
13. Lupini e prodotti derivati	13. Lupin and lupin-based products
14. Molluschi e prodotti derivati	14. Sea food and sea food-based products
15. Prodotti decongelati	15. Defrosted food



# LA CARTA AUTUNNALE

## LE DOLCI TENTAZIONI DELLO CHEF

<b>Esplosione di Strudel</b> <sup>1-4-7-8</sup> <i>Strudel explosion</i> <i>Strudel Explosion</i> <i>Explosion de strudel</i>	€ 14,00
<b>Brownie alla liquorizia e mousse al cioccolato fondente</b> <sup>1-4-7</sup> <i>Licorice brownie and dark chocolate mousse</i> <i>Lakritze Brownie und schwarze Schokoladenmousse</i> <i>Brownie à la réglisse et mousse au chocolat noir</i>	€ 9,00
<b>Omaggio al Monte Rosa</b> <sup>4-7-8</sup> <i>Tribute to Mont Rose</i> <i>Anerkennung zum Mont Rose</i> <i>Hommage au Mont Rose</i>	€ 12,00
<b>Crêpe Susette alla mia maniera con minestrone tiepido di agrumi e Grand Marnier</b> <sup>1-7-12</sup> <i>Crêpe Susette my style served with a soup of citrus fruits and Grand Marnier</i> <i>Crêpe Susette nach meiner Art mit Suppe von Zitrusfrüchte und Grand Marnier</i> <i>Crêpe Susette selon mon style avec soupe tiède d'agrumes et Grand Marnier</i>	€ 10,00
<b>Sablé morbido al grano saraceno con fichi e uva brinati</b> <sup>1-4-7-8-12</sup> <i>Soft buckwheat sable with figs and grapes</i> <i>Weich Buchweizen Sablé mit Feigen und Trauben</i> <i>Sablé de sarrasin moelleux avec figues et raisins</i>	€ 12,00

# LA CARTA AUTUNNALE

## VINI DA DESSERT

<b>Passito di Pantelleria D.O.C.2015</b> Passito	Duca di Castelmonte	€ 6,50
<b>Vinsanto Santa Cristina DOC 2009</b> Trebiano toscano e Malvasia	Marchesi Antinori	€ 7,00
<b>Barolo Chinato</b> Barolo	Terre del Barolo	€ 9,00
<b>Sosabravo Picolit D.O.C.2007</b> Picolit	Cantina Produttori Cormons	€ 10,00
<b>Sauternes A.S.C.1997</b> Semillon, Sauvignon, Muscadelle	Chateau de Malle	€ 10,00
<b>Ammentu Vino di Uve Stramature</b> Vermentino, Malvasia	Masone Mannu	€ 10,00