



## HOTEL RISTORANTE G.L.A.V.J.C.

Via Cesare Poggi 25/a TORNO (CO) 22020

Veranda a lago – Saloni per ricevimenti

AMPIO PARCHEGGIO

Tel. 031 419300 – Fax 031 419112

[info@hotelqlavjc.it](mailto:info@hotelqlavjc.it) - [www.hotelqlavjc.it](http://www.hotelqlavjc.it)

### *Menù 1*

*Coperto*

€. 2.00

*Fiocchi di prosciutto crudo di Parma*

*Coppa emiliana*

*Salame nostrano*

*Zucchine grigliate*

*Insalata russa*

*Crostino con tonno fumè*

*Persico in salsa verde*

*Insalata di mare*

€. 9.00

\* \* \* \*

*Risotto con pere*

*e taleggio della Valsassina*

*Tagliolini caserecci con farina di castagne*

*ai funghi porcini*

€. 8.50

\* \* \* \*

*Carrè di vitello al forno in salsa Soave*

*Patate novelle al rosmarino*

€. 15.00

\* \* \* \*

*Torta con crema*

*Chantilly alla frutta*

€. 4.00

\* \* \* \*

*Espresso*

€. 1.50

**€. 40.00**

### *Menù 2*

*Coperto*

€. 2.00

*Culatello di prosciutto San Daniele*

*con barchetta di melone*

*Petali di bresaola con scaglie di grana*

*Carciofino sott'olio alla romana*

*Sfogliatina di verdure*

*Cocktail di code di gamberi in salsa rosa*

€.9.00

\* \* \* \*

*Agnolotti di carne caserecci*

*al burro, salvia e asparagi*

€. 8.00

\* \* \* \*

*Filetto di lavarello alle erbe del Lario*

*insalata mista*

€. 6.50

\* \* \* \*

*Sorbetto mela verde & alvados*

€. 3.50

\* \* \* \*

*Tagliata di scottona alla brace*

*Patate fritte*

€. 10.50

\* \* \* \*

*Torta con crema Chantilly*  
*con scaglie di cioccolato bianco*

€. 4.00

\* \* \* \*

*Espresso*

€.1.50

**€ 45,00**

*Acqua compresa*

*Vino e spumante da definire*



## HOTEL RISTORANTE G.L.A.V.J.C.

Via Cesare Poggi 25/a TORNO (CO) 22020

Veranda a lago – Saloni per ricevimenti

AMPIO PARCHEGGIO

Tel. 031 419300 – Fax 031 419112

[info@hotelqlavjc.it](mailto:info@hotelqlavjc.it) - [www.hotelqlavjc.it](http://www.hotelqlavjc.it)

### *Menù 3*

*Coperto*  
€.2.00

*Lombata contadina*  
*Sfilzetta di salame*  
*Fagottino di bresaola con caprino*  
*Peperone ripieno al profumo di menta*  
*Insalata di pollo alla maranese*

*Anguilla alla Petronilla*  
*Filetto di salmerino alla Bellagina*  
*Spuma di pesce del Lario*  
€.11.00  
\* \* \* \*

*Risotto mantecato*  
*con filetti di pesce persico*  
*burro e salvia*  
€.16.00  
\* \* \* \*

*Torta Saint' Honorè*  
*al pistacchio e cocco*  
€. 4,50  
\* \* \* \*

*Espresso*  
€. 1.50

**€ 35,00**

### *Menù 4*

*Coperto*  
€.2.00

*Cascata di prosciutto di Parma*  
*Crostino con lardo di Colonnata*  
*Salame felino*  
*Speck tirolese*  
*Cipolline in agrodolce*  
*Insalata di sedano rapa, mele e noci*  
*Involantino di melanzana alla pizzaiola*  
*Vol-au-vent ai funghi porcini*  
€. 9.00  
\* \* \* \*

*Stracotto di manzo*  
*al Barolo*  
*Polenta taragna*  
€. 18.00  
\* \* \* \*

*Crostata con frutta fresca*  
*gelato alla vaniglia*  
€.4.50  
\* \* \* \*

*Espresso*  
€. 1.50

**€ 34,00**

*Acqua- compresa*

*Vino-Spumante da definire*



## HOTEL RISTORANTE G.L.A.V.J.C.

Via Cesare Poggi 25/a TORNO (CO) 22020

Veranda a lago – Saloni per ricevimenti

AMPIO PARCHEGGIO

Tel. 031 419300 – Fax 031 419112

info@hotelqlavjc.it - www.hotelqlavjc.it

### *Menù 5*

*Coperto*  
€. 2.00

*Tagliata di salumi nostrani*  
*giardiniera di verdure campagole*

*Formaggi locali d'alpeggio*  
*miele di acacia*  
€. 10.50  
\* \* \* \*

*Ossobuco alla Milanese*  
*in salsa gremolada*  
*con risotto allo zafferano*  
18.50  
\* \* \* \*

*Torta sbrisolona*  
*con amaretti di Saronno*  
*e ricotta di latte vaccino*  
*gelato alla vaniglia*  
€.4.50  
\* \* \* \*

*Espresso*  
€.1.50

**€ 37,00**

### *Menù 6*

*Coperto*  
€. 2.00

*Bouquet di mare*  
*(polipo-seppia-gamberetti)*  
*Capasanta gratinata*

*Bruschetta con provola e salmone fumè*  
€. 10.00

\* \* \* \*

*Spaghetti di Gragnano*  
*allo scoglio*  
€.9.50  
\* \* \* \*

*Gamberone in salmoriglio*  
*Salmone all'erba cipollina*  
*Filetto di orata alla Ligure*  
*Frittura di calamari*  
*Patatine fritte*  
*Insalata mista*  
€. 17.00  
\* \* \* \*

*Sorbetto limome e vodka*  
€. 4.00  
\* \* \* \*

*Espresso*  
€. 1.50

**€ 44,00**

*Acqua compresa*

*Vino-Spumante : da definire*



## HOTEL RISTORANTE G.L.A.V.J.C.

Via Cesare Poggi 25/a TORNO (CO) 22020

Veranda a lago – Saloni per ricevimenti

AMPIO PARCHEGGIO

Tel. 031 419300 – Fax 031 419112

[info@hotelqlavjc.it](mailto:info@hotelqlavjc.it) - [www.hotelqlavjc.it](http://www.hotelqlavjc.it)

### *Menù 7*

*Coperto*  
€. 2.00

*Cocktail di benvenuto*  
*con stuzzichini caldi e freddi*  
€. 5.50  
\* \* \* \*

*Risottino mantecato al Sassella*  
*con radicchio trevisano*

*Pizzoccheri alla Valtellinese*

€. 10.00  
\* \* \* \*

*Maialino di latte al forno*

*Filetto di bue alla Wellington*  
*con salsa ai funghi porcini*

*Patate novelle al rosmarino*  
€. 16.50  
\* \* \* \*

*Coppa di macedonia fresca*  
*con gelato*  
€. 4.50  
\* \* \* \*

*Espresso*  
€. 1.50  
**€ 40.00**

### *Menù 8*

*Coperto*  
€. 2.00

*Carpaccio di trota del Lario*  
*e lavarello affumicato*  
*Patè di pesce con crostini*

*Missoltino alla griglia*  
*con polenta abbrustolita*  
€. 9.00  
\* \* \* \*

*Risotto allo Champagne*

*Ravioli ortica e pecorino*  
*al burro e salvia*  
€. 8.50  
\* \* \* \*

*Bocconcini di capriolo in salmi*  
*Patate al sale*  
€. 15.00  
\* \* \* \*

*Profitterol alle nocciole*  
*glassato al mascarpone*  
€. 4.00  
\* \* \* \*

*Espresso*  
€. 1.50

**€. 40.00**

*Acqua compresa*

*Vino-Spumante : da definire*



## HOTEL RISTORANTE G.L.A.V.J.C.

Via Cesare Poggi 25/a TORNO (CO) 22020

Veranda a lago – Saloni per ricevimenti

AMPIO PARCHEGGIO

Tel. 031 419300 – Fax 031 419112

info@hotelqlavjc.it - www.hotelqlavjc.it

### *Menù 9*

*Coperto*  
€.2.00

*Antipasto ricco a buffet*  
*affettati misti*  
*Fantasie di verdure*  
*Pesci di lago - di mare*  
*& specialità della casa*  
€. 13.00

\* \* \* \* \*

*Gnocchetti di patate e spinaci*  
*panna e prosciutto*

*Sedani caserecci*  
*pesto e zucchine*  
€.8.50

\* \* \* \* \*

*Diplomatica*

€.4.00

\* \* \* \* \*

*Espresso*  
€.1.50

\* \* \* \* \*

**€. 30,00**

### *Menù 10*

*Coperto*  
€.2.00

*Coktail Sangria*  
*con stuzzichini caldi e freddi*  
€. 7.00

\* \* \* \* \*

*Paella mista*  
*( carne e pesce )*  
16.50

\* \* \* \* \*

*Crema Catalana*  
€.4.00

\* \* \* \* \*

*Espresso*

€.1.50

\* \* \* \* \*

**€. 31.00**

*Acqua compresa*

*Vino -Spumante : da definire*



## HOTEL RISTORANTE G.L.A.V.J.C.

Via Cesare Poggi 25/a TORNO (CO) 22020

Veranda a lago – Saloni per ricevimenti

AMPIO PARCHEGGIO

Tel. 031 419300 – Fax 031 419112

[info@hotelqlavic.it](mailto:info@hotelqlavic.it) - [www.hotelqlavic.it](http://www.hotelqlavic.it)

### ALTRE IDEE PER PERSONALIZZARE IL VOSTRO MENU'

#### ANTIPASTI DELLA CASA

Prosciutto crudo, salame & coppa  
Prosciutto crudo & cotto affumicato  
Prosciutto crudo & speck  
Prosciutto crudo con melone  
Prosciutto crudo con ananas  
Prosciutto crudo con kiwi  
Delizia di Praga al Madera  
Bresaola con scaglie di grana  
Fagottino di bresaola  
Fagottino di bresaola & caprino  
Formaggio nostrano della val d'Intelvi  
Mozzarella di Bufala o Burrata Campana  
Fagottino di cotto con insalata russa  
Crostone di lardo di Colonnata  
Polenta uncia

Insalata russa  
Insalatina capricciosa  
Insalata alla Waldorf  
Insalata alla Maranese  
Nervetti in insalata  
Patè di fegato di coniglio e tonno su crostino  
Spumoncino di pesce del Lario su crostino  
Canapè di salmone  
Bruschetta con tonno fumè  
Bruschetta con provola & salmone fumè  
Conchiglia di gamberetti in salsa rosa  
Insalata di frutti di mare  
Missoltino con polenta  
Capasanta gratinata  
Filetto del Lario in carpione

Persico in salsa verde  
Cozze gratinate  
Carpaccio di trota e lavarello affumicato  
Melanzana alla griglia  
Peperone all'acciuga  
Cipolline alla greca  
Carciofini sott'olio  
Funghi misti sott'olio  
Vol-au-vent con fondue di formaggi  
Vol-au-vent con funghi porcini  
Involtino di melanzana caldo  
Sfogliatina di verdure tiepida  
Zucchina ripiena alla Davide

#### PRIMI PIATTI

Risotto alla provola  
Risotto al radicchio & Sassella  
Risotto allo Champagne  
Risotto al teleggio & fragole  
Risotto ai petali di rose  
Risotto ai funghi porcini  
Risotto con pere & teleggio  
Risotto alle punte d'asparagi  
Risotto con gamberi & zucchine  
Risotto ai frutti di mare  
Risottino con filetti di pesce persico  
Risottio ai carciofi  
Paella  
Agnolotti di carne in salsa tartufata

Agnolotti di carne al pomodoro concassè  
Agnolotti di carne al burro & salvia  
Agnolotti di ricotta & spinaci al burro & salvia  
Agnolotti ai funghi trifolati  
Bacetti dello chef  
Conchiglioni gratinati ai funghi trifolati  
Tagliolini pomodoro & basilico  
Tagliolini ai funghi porcini  
Tagliolini al ragù di selvaggina  
Tagliatelle verdi al basilico  
Tovagliolini panna, prosciutto & pesto  
Pennette pesto & zucchine  
Crespelle al prosciutto & formaggio

Crespelle ai funghi porcini  
Sfornata ai cuori di carciofo  
Pizzoccheri alla Valtellinese  
Cannelloni alla pizzarda  
Gnocchetti di patate & spinaci  
panna & prosciutto  
Gnocchetti di patate alla fondue di formaggi  
Gnocchi di zucca al burro & salvia  
Orecchiette al curry & gamberetti  
Taglierini con polpa di granchio  
& code di gambero  
Linguine alle vongole  
Spaghetti ai frutti di mare

#### PESCE O PIATTI DI MEZZO

Filetti di persico dorati  
Filetti di persico alle mandorle  
Lavarello spinato alle erbe aromatiche  
Filetto di trota salmonata alle mandorle  
Orata alla mediterranea  
Pesce spada al pepe rosa

Gamberoni in salmoriglio  
Scaloppa di salmone con pomodorini & rucola  
Scaloppa di salmone all'erba cipollina  
Branzino alla provenzale  
Branzino alla ligure

Merluzzo in umico  
Frittura di calamari & code di gamberi  
Misto mare alla griglia  
Filetto di cernia , code di gamberi &  
Misto mare

#### SECONDI PIATTI DI CARNE

Carrè di vitello al forno in salsa soave  
Carrè di vitello al forno con funghi porcini  
Noce di vitello al forno  
Stinco di vitello al forno  
Spinacino di vitello farcito  
Fagottino di vitello alla crema tartufata  
Piccata di vitello ai funghi porcini  
Medaglioni di vitello in salsa gremolata  
Saltimbocca alla romana  
Posteriore d'agnello al forno

Scottadito d'agnello alla griglia  
Maialino di latte arrosto  
Stinchi di maiale al forno  
Arrosto di coppa al forno  
Filetto di bue al pepe verde  
Filetto di bue al sale  
Filetto di bue alla Wellington  
Chateaubriand con salsa bernese  
Roast beef alle erbe fini  
Quaglie alla moda antica

Anatra all'arancia  
Faraona al barolo  
Coniglio con funghi porcini  
Tagliata di Scottona alla brace  
con pomodorini & rucola  
Cassoeula con polenta  
Bocconcini di capriolo in salmi  
Stracotto di manzo al barolo  
Lumache alle noci  
Ossobuco di vitello alla milanese



## HOTEL RISTORANTE G.L.A.V.J.C.

Via Cesare Poggi 25/a TORNO (CO) 22020

Veranda a lago – Saloni per ricevimenti

AMPIO PARCHEGGIO

Tel. 031 419300 – Fax 031 419112

[info@hotelqlavjc.it](mailto:info@hotelqlavjc.it) - [www.hotelqlavjc.it](http://www.hotelqlavjc.it)

### CONTORNI

Patate novelle al rosmarino  
Patatine fritte  
Patate al vapore  
Patate al sale  
Crocchette di patate  
Insalata mista

Legumi al burro  
Zucchine trifolate  
Piselli al burro  
Finocchi gratinati  
Pomodorino grigliato  
Carote Vichy

Spinaci al burro  
Fagiolini al burro  
Broccoletti gratinati  
Carciofi alla romana  
Asparagi alla parmigiana

### SORBETTI

Limone & Vodka  
Mela verde & Calvados

Crema & Braulio  
Limoncello & spumante

Ananas Costa Rica  
Pesca & Vodka

### DESSERT

Coppa arcobaleno con gelato  
Coppa di fragole con gelato  
Coppa di gelato  
Coppa di pere alla Bella Elena

Coppa Romanoff  
(Gelato, fragole & spremuta d'arancia)  
Panna cotta con sottobosco  
Coppa di frutti del sottobosco

Coppa di ananas al Grand Marnier  
Coppa invernale ai marrons glaces  
Coppa principessa Beatrice (Gelato, ananas, kiwi, banane, fragole & panna)

### TORTE

Torta Chantilly & frutta  
Torta Chantilly & fragole glassata al mascarpone  
Torta Saint Honorè  
Torta con crema di pistacchi

Torta alla crema con scaglie di cioccolato bianco  
Torta alla crema glassata al cioccolato  
Torta diplomatica  
Profitterol con crema di nocciole

Tiramisù Grazia  
Torta alla frutta  
Crostata di frutta  
Bavarese alle fragole  
Crostata agli amaretti glassata al cioccolato

### APERITIVI CON STUZZICHINI CALDI & FREDDI

Fantasia alla frutta  
Acqua di lago  
Sangria  
Hugo

Negroni  
Aperol Tass  
Aperol Spriz  
Prosecco

Analcolici (crodino - san bitter)  
Succhi di frutta  
Cocktail analcolico con frutta di stagione  
Spriz analcolico

### VINI

#### **BIANCHI**

|                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| Müller Thurgau (Trentino)       | mosso           |
| Pinot grigio (Lombardia)        | fermo           |
| Soave Lambertini (Lombardia)    | fermo           |
| Bianco di Custoza (Trentino)    | fermo           |
| Le Grillaie vernaccia (Toscana) | secco-aromatico |

#### **ROSSO**

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Gutturnio (oltre Pò pavese) | mosso |
| Merlot (Friuli)             | fermo |
| Dolcetto (Piemonte)         | fermo |
| Chianti (Toscana)           | fermo |
| Barbera (Piemonte)          | fermo |

### SPUMANTI

#### **PROSECCO**

|                                   |            |
|-----------------------------------|------------|
| Prosecco Valdobbiadene            | demi secco |
| Prosecco Dirupo (andreola)        | demi-secco |
| Funer prosecco                    | Brut secco |
| Cartizze                          |            |
| Rosè (andreoli) anche tutto pasto | Extra dry  |

#### **DOLCI**

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Moscato Naturale | dolce aromatico   |
| Moscato d'Asti   | leggermente mosso |