

ORIGAMI

Beach

Antipasti

STARTERS

ANTIPASTO ORIGAMI

salame, coppa, crudo di Parma, tortino di verdure, giardiniera, focaccia

ORIGAMI STARTER

salami, coppa, Parma ham, vegetable flan, pickled vegetables, focaccia

22

TEGAMINO VEGETARIANO

formaggio, uova, tartufo

VEGETARIAN CASSEROLE

cheese, eggs, truffle

15

CULACCIA

Accompagnata da burrata ed acciughe del Cantabrico

CULACCIA

Accompanied by burrata and Cantabrian anchovies

15

POLPO BRASATO

con cipolle di Tropea in agrodolce

BRAISED OCTOPUS

with sweet and sour Tropea onions

18

ANTIPASTO DI LAGO

sardina con polenta, trota marinata all'erba cipollina, luccio con verdure e riso venere

LAKE STARTER

Sardine with polenta, marinated trout with chives, pike with vegetables and black Venus rice

25

TAGLIERI DI FORMAGGI

con marmellate

CHEESE PLATTERS

With jams

18

Contorni

SIDES

PATATE AL FORNO

BAKED POTATOES

5

PATATINE FRITTE

FRENCH FRIES

5

VERDURE GRIGLIATE

GRILLED VEGETABLES

5

FOCACCIA

focaccia

5

Primi piatti

FIRST COURSE

RAVIOLI AL BRANZINO
con pomodorini marinati
alla maggiorana

SEA BASS RAVIOLI
*with marinated cherry tomatoes
and marjoram*

14

RISOTTO DEL GIORNO
minimo due persone

RISOTTO OF THE DAY
minimum two people

14 / 16

CASONCELLI ALLA BRESCIANA

BRESCIAN CASONCELLI

13

CALAMARATA
su letto di vellutata di zucca
e funghi porcini

CALAMARATA
*calamarata pasta with fresh tomato,
basil, and burrata on a bed of pesto*

16

LINGUINE ALLE VONGOLE
con vongole veraci del tirreno
con bottarga di muggine

LINGUINE WITH CLAMS
*with Tyrrhenian veraci clams
and mullet roe*

18

VELLUTATA DEL GIORNO

SOUP OF THE DAY

15

Secondi

MAIN COURSE

GRIGLIATA DI PESCE
filetto di branzino, gamberoni, scampi,
mazzancolle, pesce spada, calamari

GRILLED SEAFOOD
*sea bass fillet, king prawns, scampi,
tiger prawns, swordfish, calamari*

25

TONNO SCOTTATO
in crosta di sesamo, su letto di cipolle
di Tropea in agrodolce

SEARED TUNA
*in a sesame crust, on a bed of sweet
and sour Tropea onions*

20

TAGLIATA DI FASSONA
con rucola, grana e pomodorini

FASSONA BEEF TAGLIATA
*with arugula, Parmesan,
and cherry tomatoes*

16

MANZO ALL'OLIO
con polenta

BEEF IN OIL
with polenta

16

PESCATO DI LAGO
del giorno

LAKE CATCH
of the day

20 / 25