BENVENUTI

"La mia cucina" is a constant dialogue between ingredients, technique, and thought. A balance built over time, expressed through three distinct yet complementary gastronomic journeys:
"A Modo Mio" is my most authentic expression - the result of a conscious journey where rules and contrasts harmoniously coexist.
"Omaggio alla Tradizione" is a tribute to Italian cuisine in its purest form, interpreted with clarity and respect for the tradition.
"Vegetali, Tuberi e Radici" is not an alternative, but a culinary perspective — a refined exploration of vegetable-driven cuisine.
I want every dish to convey essence, even when the work behind it is complex.
I believe in flavors that speak quietly, not through surprise but through depth and memory. A taste that must be full, without unnecessary weight. A lightness that is never deprivation, but precision and respect for the ingredient.

May this be an authentic experience - to be lived and remembered.

Chef Raffaele Lenzi

MICHELIN 2025

AL LAGO
RISTORANTE

OMAGGIO ALLA TRADIZIONE

We begin with...
"Frico"
"Plin" ravioli, olive oil and sage
Italian endive and beer
Broad beans, pecorino cheese and chicory

•

Acorn focaccia, buckwheat breadsticks and Tumminia bread

Sauteed wild mushrooms, hazelnut miso and parsley broth

Cannelloni, sheep's ricotta and beef, Neapolitan ragù

Monkfish, "Cacciucco" sauce, sea lardo and turnip greens

Beef sirloin with green peppercorn pearls

•

Pear and cinnamon strudel

Coffee or infusion served with petit four

•

175 p.p.
The tasting menu will be served for the whole table.
Ask the sommelier for a wine pairing.

A MODO MIO

We begin with...

Curry chicken dosa
Artichoke, shiso, caviar and Lapsang tea
Carrot, almond and parsley
Oyster and "Champagne"

•

Acorn roll, buckwheat breadsticks and Tumminia bread

Savoy cabbage tempura, marinated char and cod dashi

Lentil "plin" ravioli, porcini sauce and red kimchi

Spaghetti, italian endive, bergamot and mullet bottarga

Cardoncello mushroom, persimmon and pomegranate

Meat & Fish

•

Fruits kombucha

"Fiesta"

Coffee or infusion served with petit four

•

210 p.p.

The tasting menu will be served for the whole table.
Ask the sommelier for a wine pairing.

VEGETALI, TUBERI & RADICI

We begin with…
Legume royal
Beetroot gnocchi
Carrot, almond, and parsley
Primo Sale with turnip broth

•

Acorn roll, buckwheat breadsticks and Tumminia bread

Seared italian endive, celeriac, bergamot and Asetra caviar

Vegetable lasagna

Spaghetti, Giffoni hazelnut "butter "and capers

Cardoncello mushroom, persimmon and pomegranate

Zolfino bean tempeh with barbecue sauce

•

Fruits kombucha

Jerusalem artichoke and chicory

Coffee or infusion served with petit four

•

160 p.p.

The tasting menu will be served for the whole table.
Ask the sommelier for a wine pairing.

A' LA CARTE

Porchetta, figs and walnuts

Sauteed wild mushrooms, hazelnut miso and parsley broth

Seared italian endive, celeriac, bergamot and Asetra caviar

•

Spaghetti, Giffoni hazelnut "butter "and capers

Rice, porcini mushrooms, Lapsang Souchong and perilla

Cannelloni, sheep's ricotta and beef and Neapolitan ragù

•

Lavaret à la plancha, "Cassoeula" reduction and lettuce

Monkfish, "Cacciucco" sauce, sea lardo and turnip greens

Lamb chops, pecorino and egg sauce, black cabbage

Beef sirloin, green pepper pearls and pak choi

•

2 courses with dessert for 130
3 courses with dessert for 170

Prices in €, VAT included

Dear guest, to guarantee the quality and hygiene of our food, the products served in this restaurant have at some point been frozen or submitted to temperature reduction as regulated by REG CE 852/04. The seafood that is served raw or partially raw is submitted to temperature reduction as regulated by REG CE 853/04. Our staff is at your disposal to provide you with complete information on the ingredients we use in our cuisine. We are unable to completely exclude any traces of allergens in our food.

BENVENUTI

La mia cucina è un dialogo costante tra ingredienti, tecnica e pensiero.
Un equilibrio costruito nel tempo, che si esprime attraverso tre menu differenti ma complementari:
"A Modo Mio" è la mia espressione più autentica, il risultato di un percorso consapevole in cui regole e contrasti convivono con coerenza.
"Omaggio alla Tradizione" è una celebrazione della cucina italiana nella sua forma più pura, interpretata con lucidità e rispetto.
"Vegetali, Tuberi e Radici" non è una scelta alternativa, ma una prospettiva: un'indagine profonda sul vegetale.
Voglio che ogni piatto trasmetta essenzialità, anche quando il lavoro dietro è complesso.
Non cerco stupore fine a sé stesso, ma un sapore che resti impresso. Un gusto che deve essere pieno, senza pesi superflui.
Una leggerezza che non sarà mai privazione, ma precisione e rispetto della materia prima.

Che questa sia un'esperienza autentica, da vivere e ricordare.

Chef Raffaele Lenzi

MICHELIN 2025

AL LAGO
RISTORANTE

OMAGGIO ALLA TRADIZIONE

Iniziamo con…
Frico friulano, cipolla e spinaci
Plin olio e salvia
Scarola ripassata e birra
Fave, pecorino e cicoria

•

Focaccia di ghiande, grissini al grano saraceno e pane di Tumminia

Funghi prezzemolati e miso di nocciole

Cannellone al ragù napoletano

Rana pescatrice e caciucco livornese

Manzo al pepe verde

•

Strudel di pere e cannella

Caffè o tisana e piccola pasticceria

•

175 p.p.

Il menu degustazione verrà servito per tutto il tavolo.
Rivolgiti al sommelier per un abbinamento.

A MODO MIO

Iniziamo con...
Dosa di pollo al curry
Carciofo, shiso, caviale e tè Lapsang
Carota, mandorla e prezzemolo
Ostrica e champagne

•

Pane sfogliato di ghiande, grissini al grano saraceno e pane di Tumminia

"Tempura"

Plin di lenticchie, ristretto di porcini e kimchi rosso

Spaghetto al bergamotto e bottarga di muggine

Cardoncello, cachi e melagrana

Meat & Fish

•

Frutta in kombucha

La "Fiesta"

Caffè o tisana e piccola pasticceria

•

210 p.p.

Il menu degustazione verrà servito per tutto il tavolo.
Rivolgiti al sommelier per un abbinamento.

VEGETALI, TUBERI & RADICI

Iniziamo con...
Royale di legumi
Gnocco di barbabietola
Carota, mandorla e prezzemolo
Primosale in brodo di rape

•

Pane sfogliato di ghiande, grissini al grano saraceno e pane di Tumminia

Scarola ripassata, sedano rapa, bergamotto e codium

Lasagna vegetale

Spaghetto al burro di nocciole di Giffoni e capperi

Cardoncello, cachi e melagrana

Tempeh di fagioli zolfino al barbeque

•

Frutta in kombucha

Topinambur e cicoria

Caffè o tisana e piccola pasticceria

•

160 p.p.

Il menu degustazione verrà servito per tutto il tavolo.
Rivolgiti al sommelier per un abbinamento.

A' LA CARTE

Porchetta, fichi e noci

Funghi prezzemolati e miso di nocciole

Scarola ripassata, sedano rapa e caviale Asetra

•

Spaghetto al burro di nocciole di Giffoni e capperi

Riso, porcini, perilla verde e Lapsang Souchong

Cannelloni al ragù napoletano

•

Lavarello alla plancha, ristretto di cassoeula e lattuga

Rana pescatrice e caciucco livornese

Manzo al pepe verde

Agnello all'abruzzese e cavolo nero

•

2 portate con dessert a 130
3 portate con dessert a 170

Prezzi in €, IVA 10% inclusa

Gentile ospite, per garantire la qualita' e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati in questo locale sono surgelati o congelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, ai sensi del REG CE 852/04. Il pesce somministrato crudo o praticamente crudo e' sottoposto ad abbattimento rapido ai sensi del REG CE 853/04. Il personale di sala e' a disposizione per fornire informazioni in merito alla composizione dei piatti. Per come sono strutturati i locali non e' possibile escludere la presenza di piu' allergeni nei piatti.