

A
TAVOLA
PERDONEREI
CHIUNQUE

i piatti

I NOSTRI SUGGERIMENTI/ Special menu

MENU DEL PRINCIPATO

Menu degustazione

I tradizionali ravioli di casa farciti d'anatra, profumati all'arancia

Our traditional home made duck ravioli, with orange flavour

Allergeni: glutine, latticini, sedano

I filetti di pesce persico alla Borromea

Perch filets Borromean style

Allergeni: pesce, glutine, latticini

Un dolce della nostra selezione

A dessert of our selection

(allergeni: vedere dessert)

€ 52.50

MENU TERRA

Menu degustazione

Uovo therme 63°, fonduta di parmigiano, tagliatelle di asparagi e prosciutto crudo crispy

Egg at 63°, Parmesan fondue, asparagus tagliatelle and crispy row ham

Allergeni: uova, latticini

Paccheri al ragù napoletano

Pasta with Neapolitan ragù

Allergeni: glutine, sedano

Costolette di agnello alle erbe aromatiche

Lamb chops with aromatic herbs

Allergeni: sedano

Un dolce della nostra selezione

A dessert of our selection

(allergeni: vedere dessert)

€ 70.00

MENU ACQUA

Menu degustazione

Spadellata di calamari con pomodorini, olive della riviera e basilico

Sautéed squid with tomatoes, Ligurian olives and basil

Allergeni: molluschi

Gnocchi di patate con polpo, datterini gialli e rossi e stracciatella di burrata

Potato gnocchi with octopus, yellow and red cherry tomatoes, and burrata stracciatella

Allergeni: glutine, uova, molluschi, latticini

Bistecca di tonno scottata con semi di sesamo, mango e cipolla rossa

Bistecca di tonno scottata con semi di sesamo, mango e cipolla rossa

Allergeni: pesce, sesamo, soia

Un dolce della nostra selezione

A dessert of our selection

(allergeni: vedere dessert)

€ 72.00

LA NOSTRA CARTA

PER INIZIARE

Antipasto della tradizione	€ 22.00
La battuta di fassona, il vitello tonnato, la nostra insalata russa, prosciutto crudo, il salame felino, parmigiana, sformatino agli asparagi, bruschetta con stracciatella e acciughe	
<i>Traditional appetizer: raw minced beef, veal in tuna sauce, russian salad, row ham and salami, parmigiana, asparagus flan, bruschetta with stracciatella and anchovies</i>	
Allergeni: uova, latticini, pesce, glutine, sedano, pesce	

Uovo therme 63°, fonduta di parmigiano, tagliatelle di asparagi e prosciutto crudo crispy	€ 17.00
<i>Egg at 63°, Parmesan fondue, asparagus tagliatelle and crispy row ham</i>	
Allergeni: uova, latticini	

Il nostro crudo di mare	€ 36.00
<i>Our row sea food</i>	
Allergeni: pesce, crostacei, molluschi	

Il lago secondo lo chef Nicola (trota marinata, luccio perca mantecato, involtino di persico, pesce in carpione)	€ 21.50
<i>Our lake by chef Nicola (marinated trout, pike, perch roll, marinated fish)</i>	
Allergeni: pesce, latticini	

Spadellata di calamari con pomodorini, olive della riviera e basilico	€ 20.00
<i>Sauted squid with tomatoes, Ligurian olives and basil</i>	
Allergeni: molluschi	

I NOSTRI PRIMI

Riso Carnaroli Riserva San Massimo con gel di asparagi, gamberi e la loro bisque (min. 2 persone)	€ 21.00
<i>Carnaroli Rice with asparagus gel, prawns and their bisque (min. 2 people)</i>	p.p
Allergeni: latticini, sedano, crostacei	

I tradizionali ravioli di casa farciti d'anatra, profumati all'arancia	€ 19.50
<i>Our traditional home made duck ravioli, with orange flavour</i>	
Allergeni: glutine, latticini, sedano	

Tagliolini ai fiori di zucca, zafferano e scampi	€ 21.00
<i>Tagliolini ai fiori di zucca, zafferano e scampi</i>	
Allergeni: glutine, uova, crostacei	

Gnocchi di patate con polpo, datterini gialli e rossi e stracciatella di burrata	€ 20.00
<i>Potato gnocchi with octopus, yellow and red cherry tomatoes, and burrata stracciatella</i>	
Allergeni: glutine, uova, molluschi, latticini	

Paccheri al ragù napoletano	€ 18.00
<i>Pasta with Neapolitan ragù</i>	
Allergeni: glutine, sedano	

I NOSTRI SECONDI

Il nostro branzino al sale (min. 2 pers) <i>Sea-bass in salt</i> Allergeni: pesce, uova	€ 27.50 p.p.
I filetti di pesce persico alla Borromea <i>Perch fillets Borromean style</i> Allergeni: pesce, glutine, latticini	€ 26.50
Bistecca di tonno scottata con semi di sesamo, mango e cipolla rossa <i>Bistecca di tonno scottata con semi di sesamo, mango e cipolla rossa</i> Allergeni: pesce, sesamo, soia	€ 28.00
Finissima di vitello alla milanese con pomodorini e rucola <i>Breaded veal escalope with cherry tomatoes and rocket</i> Allergeni: glutine, latticini, uova	€ 27.50
Filetto di manzo con crema al gorgonzola dolce, il suo fondo di cottura e cialda gratinata al profumo di pesto <i>Filetto di manzo con crema al gorgonzola dolce, il suo fondo di cottura e cialda gratinata al profumo di pesto</i> Allergeni: glutine, sedano, latticini,	€ 35.00
Costolette di agnello alle erbe aromatiche <i>Lamb chops with aromatic herbs</i> Allergeni: sedano	€ 28.50
La nostra fiorentina alla griglia con salsa bernese (min. 2 persone) <i>Grilled T-bone steak (fiorentina) with béarnaise sauce (min. 2 people)</i> Allergeni: uova, senape	€ 43.00 p.p.

TUTTI I NOSTRI SECONDI PIATTI SONO COMPRESI DI CONTORNO
ALL OUR MAIN DISHES ARE INCLUDED OF SIDEDISH

Selezione di formaggi della Casera e le confetture <i>Selection of cheeses with jams</i> Allergeni: latticini	€ 20.50
--	---------

ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati



1

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che la contengono: maionese, emulsificanti, pasta all'uovo



3

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

LATTE E DERIVATI

Prodotti contenenti il latte: yogurt, biscotti, torta, gelato e creme varie



7

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per dolci, salse e concentrati vegetali



9

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se la contengono in minima percentuale



11

LLIPINI

Presenti in cibi vegani sottoforma di avanzi, salamini, farine e similari



13

CROSTACEI

2



Maiali e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

PESCE

4



Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

SOIA

6



Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghettoni di soia e simili

FRUTTA A GUSCIO

8



Mandorle, nocciolo, noci comuni, di cocco e pecan; anacardi e pistacchi

SENAPE

10



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella maionese

ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI

12



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi essiccati, conserve ecc.

MOLLUSCHI

14



Conestrello, cannolicchio, zepoerente, cozze, ostrica, portello, vongole, tellina ecc.
