

# Antipasti

## Antipasto della tradizione

€ 20,00

La battuta di fassona, il vitello tonnato, la nostra insalata russa, il crudo della valle Vigezzo, il salame felino, melanzana alla parmigiana, crostone con burrata e acciuga del cantabrico, peperone arrostito con bagnetto

*Traditional appetizer: raw minced beef, veal in tuna sauce, russian salad, local ham, eggplant parmigiana, bruschetta with burrata cheese and Cantabrian anchovy, roasted pepper with its sauce*

**Allergeni: latticini, glutine, uova**

## Crudo di mare

€ 30,00

Tartare di spigola e lamponi, tartare di salmone e avocado, carpaccio di tonno e mango, gambero rosso, scampo ed olio evo, ostriche e salsa ponzu

*Raw fish (sea bass and raspberries, salmon and avocado, tuna and mango), red shrymp, scampo and extra virgin olive oil, oyster and ponzu sauce*

**Allergeni: crostacei, soia, glutine**

Spadellata di calamari con pomodorino pachino e olive della riviera

€ 16,00

*Sauted octopus with tomatoes and Ligurian olives*

## La primavera

€ 16,00

Prosciutto crudo della valle Vigezzo con flan di asparagi, fonduta di robiola vaccina e pane nero di Coimo

*Local raw ham on asparagus flan, fresh cheese fondue and black bread*

**Allergeni: glutine, uova, latticini**

Il lago secondo lo chef Nicola (trota affumicata, luccio perca mantecato, involtino di persico, pesce in carpione)

€ 17,00

*Our lake designed by chef Nicola (smoked trout, pike, perch roll, marinated fish)*

**Allergeni: glutine, latticini, uova**

# Primi

Riso Carnaroli Riserva San Massimo all' acqua di pomodoro con tagliatelle di seppia e il suo nero (min. 2 pers)

€ 17,00

*Carnaroli Rice cooked with tomato water strips of cuttlefish and squid ink*

**Allergeni: latticini, sedano, crostacei**

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

€ 16,50

*Our traditional home made duck ravioli, with orange flavour*

**Allergeni: glutine, latticini, uova**

Gnocchi di ricotta agli spinaci, con vellutata di lago e lavarello affumicato

€ 16,50

*Ricotta cheese dumplings, lake soup and smoked lavaret*

**Allergeni: glutine, latticini, uova**

Tagliolini ai fiori di zucca e scampi

€ 18,00

*Tagliolini with zucchini flowers and scampi*

**Allergeni: glutine, latticini, uova, crostacei**

Spaghetti monograno Felicetti, con aglio nero, alici, la loro colatura e pan fritto

€ 16,50

*Spaghetti with black garlic, anchovies, their sause and fried bread*

**Allergeni: glutine, latticini**

I nostri paccheri con pomodorini, melanzane, olive della riviera, crema di basilico e scaglie di pecorino

€ 15,00

*Our macaroni with tomatoes, aubergines, Ligurian olives, basil cream and slice of Pecorino cheese*

**Allergeni: glutine, latticini**

## Secondi

Frittura di gamberi, calamari e julienne di zucchine e melanzane € 25,00  
*Fried prawns, squids and crispy zucchini and eggplants*

**Allergeni: glutine, crostacei**

Tagliata di tonno alla griglia con crema di burrata e verdure € 24,00  
*Grilled tuna with burrata cheese cream and vegetables*

**Allergeni: latticini**

Il nostro branzino al sale (min. 2 pers) € 24,00  
*Sea-bass in salt*

**Allergeni: uova**

I filetti di pesce persico alla Borromea € 23,50  
*Perch fillets Borromean style*

**Allergeni: glutine, latticini**

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese € 25,00  
*Veal ossobuco with Milanese risotto*

**Allergeni: latticini, glutine**

La vera cotoletta di vitello alla milanese € 24,00  
*The original breaded veal escalope*

**Allergeni: glutine, latticini**

Filetto di bue alla senape antica € 29,00  
*Beef fillet with mustard*

**Allergeni: latticini**

Costolette di agnello ripiene con tapenade di olive taggiasche sfumate all' Arneis € 28,00  
*Lamb chops stuffed with Ligurian olives patè, nuanced with white wine*

**Allergeni: glutine**

**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 € 20,00  
*Selection of cheeses with jams*

**Allergeni: latticini, lattosio**

Coperto/Cover € 3,50

# Dessert

Crostatina di pesche e gelato alla vaniglia <i>Peach tart and vanilla ice cream</i> <b>Allergeni: latticini, glutine, uova</b>	€ 8,00
La nostra coppa chantilly con fragole, crema chantilly, crumble e gelato alla vaniglia Our chantilly cup with strawberries, chantilly cream, crumble and vanilla ice cream <b>Allergeni: glutine, uova, latticini</b>	€ 8,00
Semifreddo allo yogurt e ragù di frutti di bosco Yogurt parfait with berry ragout <b>Allergeni: latticini, uova</b>	€ 8,00
Carpaccio di ananas e il suo sorbetto <i>Pineapple carpaccio and its sorbet</i>	€ 8,00
La nostra varietà di dolci al cucchiaio (mousse di gianduia, panna cotta, tiramisù, frullato di fragole) Selection of spoon desserts (gianduia mousse, panna cotta, tiramisù and strawberry milkshake) <b>Allergeni: latticini, glutine, uova, frutta secca a guscio</b>	€ 8,00
Il nostro tiramisù Our tiramisù <b>Allergeni: glutine, uova, latticini</b>	€ 8,00

## Menu del Principato

Gnocchi di ricotta agli spinaci, con vellutata di lago e lavarello affumicato  
*Ricotta cheese dumplings, lake soup and smoked lavaret*  
\*

I filetti di pesce persico alla Borromea  
*Perch fillets Borromean style*  
\*

Un dolce della nostra selezione  
*A dessert of our selection*

€46,00

## Menu Terra

### La primavera

Prosciutto crudo della valle Vigezzo con flan di asparagi, fonduta di robiola vaccina e pane nero di Coimo

*Local raw ham on asparagus flan, fresh cheese fondue and black bread*

\*

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

*Our traditional home made duck ravioli, with orange flavour*

\*

Costolette di agnello ripiene con tapenade di olive taggiasche sfumato all' Arneis

*Lamb chops stuffed with Ligurian olives patè, nuanced with white wine*

\*

Un dolce della nostra selezione

*A dessert of our selection*

€63,00

## Menu acqua

Spadellata di calamari con pomodorino pachino e olive della riviera

*Sauted octopus with tomatoes and Ligurian olives*

\*

SPAGHETTONI MONOGRANO CON AGLIO NERO, ALICI, LA LORO COLATURA E PAN FRITTO

*Spaghettoni with black garlic, anchovies their sauce & fried bread*

\*

Tagliata di tonno alla griglia con crema di burrata e verdure

*Grilled tuna with burrata cheese cream and vegetables*

**Allergeni: latticini**

\*

Un dolce della nostra selezione

*A dessert of our selection*

€63,00