

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> Allergeni: latticini, glutine, uova	€ 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 Allergeni: glutine, uova, latticini	€ 8,00
Semifreddo allo yogurt e ragù di frutti di bosco Yogurt parfait with berry ragout Allergeni: latticini, uova	€ 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) Allergeni: latticini, glutine, uova, frutta secca a guscio	€ 8,00
Il nostro tiramisù Our tiramisù Allergeni: glutine, uova, latticini	€ 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