

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, salsiccia, sformatino ai funghi e peperone arrostito con bagnetto	
<i>Traditional appetizer: raw minced beef, veal in tuna sauce, russian salad, local ham, salami, sausage, flan with mushrooms and roasted pepper with its sauce</i>	
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	
<i>Raw fish (sea bass and raspberries, salmon and avocado, tuna and mango), red shrymp, scampo and extra virgin olive oil, oyster and ponzu sauce</i>	
Spadellata di calamari con funghi porcini e pesto di prezzemolo	€ 16,50
<i>Sauted squids with porcini mushrooms and parsley pesto</i>	
L'autunno	€ 16,50
Prosciutto crudo della valle Vigezzo, sformatino ai funghi porcini con fonduta di toma e castagne caramellate	
<i>Local raw ham and flan of porcini mushrooms with cheese fondue</i>	
Il lago secondo lo chef Nicola (trota affumicata, luccio perca mantecato, involtino di persico, pesce in carpione)	€ 17,00
<i>Our lake designed by chef Nicola (smoked trout, pike, perch roll, marinated fish)</i>	

Primi

Riso Carnaroli Riserva San Massimo ai funghi porcini (min. 2 persone)	€ 18,00
<i>Carnaroli Rice with porcini mushrooms (min. 2 persons)</i>	
I tradizionali ravioli di casa farciti d'anatra, profumati all'arancia	€ 16,50
<i>Our traditional home made duck ravioli, with orange flavour</i>	
Tubetti di barbabietola con bocconcini di trota marinata e affumicata, con fumetto di lago	€ 16,00
<i>Beetroot tubes with marinated and smoked trout bites, with lake broth</i>	
Tagliatelle della casa al cacao con ragù selvaggina e nocciole	€ 16,00
<i>Homemade cocoa noodles with game and hazelnut sauce</i>	
Spaghetti monograno Felicetti con aglio nero, alici, la loro colatura e pan fritto	€ 16,00
<i>Spaghetti with black garlic, anchovies, their sause and fried bread</i>	
I nostri paccheri con pomodorini, melanzane, pesce spada e agrumi	€ 16,50
<i>Our macaroni with tomatoes, aubergines, Swordfish and citrus fruits</i>	

Secondi

Luccio perca con soffice di topinambur e salsa leggera di bagna cauda <i>Pike perch with cream of Jerusalem artichoke and bagna cauda</i>	€ 24,00
Tagliata di tonno con crema di zucca, capperi fritti e gocce di Gattinara <i>Sliced tuna with pumpkin cream, fried capers and drops of Gattinara</i>	€ 25,00
Il nostro branzino al sale (min. 2 pers) <i>Sea-bass in salt</i>	€ 24,00
I filetti di pesce persico alla Borromea <i>Perch fillets Borromeoan style</i>	€ 23,50
Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con riduzione al vino rosso e tortino di riso alla milanese al salto <i>Veal cheek cooked at low temperature with red wine reduction and rice pie</i>	€ 25,00
La vera cotoletta di vitello alla milanese <i>The original breaded veal escalope</i>	€ 24,50
Filetto di bue con funghi porcini <i>Beef fillet with porcini mushrooms</i>	€ 33,00
Costolette di agnello ripiene con tapenade di olive taggiasche sfumate all' Arneis <i>Lamb chops stuffed with Ligurian olives patè, nuanced with white wine</i>	€ 28,00
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>	€ 20,00
---	---------

Coperto/Cover	€ 3,50
---------------	--------

Dessert

La nostra torta di mele, crumble e gelato alla vaniglia <i>Our apple pie, crumble and vanilla ice cream</i>	€ 8,00
La coppa chantilly con fragole, crema chantilly, crumble e gelato alla vaniglia <i>Chantilly cup with strawberries, chantilly cream, crumble and vanilla ice cream</i>	€ 8,00
Semifreddo alla nocciola con il suo croccante e salsa al cioccolato <i>Hazelnut parfait with its crunchy and chocolate sauce</i>	€ 8,00
Sorbetto alla mela verde e Calvados <i>Green apple sorbet and Calvados</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)	€ 8,00
Il nostro tiramisù Our tiramisù	€ 8,00



Menu degustazione Tasting Menu

Menu del Principato € 48

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

Our traditional home made duck ravioli, with orange flavour

*

I filetti di pesce persico alla Borromea

Perch fillets Borromean style

*

Un dolce della nostra selezione

A dessert of our selection

Menu Terra € 65

Prosciutto crudo della valle Vigizzo e sformatino ai funghi porcini con fonduta di toma

Local raw ham and flan of porcini mushrooms with cheese fondue

*

Tagliatelle della casa al cacao con ragù selvaggina e nocciole

Homemade cocoa noodles with game and hazelnut sauce

*

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

Menu acqua € 65

Spadellata di calamari con funghi porcini e pesto di prezzemolo

Sauted squids with porcini mushrooms and parsley pesto

*

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

Spaghettoni with black garlic, anchovies their sauce & fried bread

*

Luccio perca con soffice di topinambur e salsa leggera di bagna cauda

Pike perch with cream of Jerusalem artichoke and bagna cauda

*

Un dolce della nostra selezione

A dessert of our selection