

A
TAVOLA
PERDONEREI
CHIUNQUE
i piatti

SERENELLA

1948

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

I filetti di pesce persico alla Borromea  

Perch filets Borromean style

Un dolce della nostra selezione (allergeni: vedere dessert)

A dessert of our selection

€ 48.00

MENU TERRA

Menu degustazione

**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

Paccheri al ragù selvaggina e nocciole    

Macaroni with game and hazelnut sauce sauce

**Guancia di vitello cotto a bassa temperatura con riduzione al vino rosso
e tortino di riso alla milanese al salto**  

Veal cheek cooked at low temperature with red wine reduction and rice pie

Un dolce della nostra selezione (allergeni: vedere dessert)

A dessert of our selection

€ 65.00

MENU ACQUA

Menu degustazione

Spadellata di calamari con funghi porcini e pesto di prezzemolo

Sauteed squids with porcini mushrooms and parsley pesto

Spaghettoni 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 (allergeni: vedere dessert)




A dessert of our selection

€ 65.00

LA NOSTRA CARTA

PER INIZIARE

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 verde   

*Traditional appetizer: raw minced beef, veal in tuna sauce,
russian salad, local ham, salami, sausage,
flan with mushrooms and roasted pepper with its sauce*

Spadellata di calamari con funghi porcini e pesto di prezzemolo € 16.50

Sautéed squids with porcini mushrooms and parsley pesto

L'autunno € 16.50

**Prosciutto crudo della valle Vigezzo, sformatino ai funghi porcini
con fonduta di toma e castagne caramellate**   

Local raw ham and flan of porcini mushrooms with cheese fondue

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)

I NOSTRI PRIMI

Riso Carnaroli Riserva San Massimo € 18.00
ai funghi porcini (min. 2 pers)  

Carnaroli Rice with porcini mushrooms (min. 2 persons)

I tradizionali ravioli di casa farciti d'anatra, profumati all'arancia    € 16.50

Our traditional home made duck ravioli, with orange flavour

Tubetti di barbabietola con bocconcini di trota marinata e affumicata, € 16.00
con fumetto di lago   

Beetroot tubes with marinated and smoked trout bites, with lake broth

Paccheri al ragù di selvaggina e nocciole     € 16.00

Macaroni with game and hazelnut sauce

Spaghetti monograno Felicetti con aglio nero, alici, € 16.00
la loro colatura e pan fritto  

Spaghetti with black garlic, anchovies, their sauce and fried bread

I NOSTRI SECONDI

Luccio perca con soffice di topinambur e salsa leggera di bagna cauda  € 24.00



Pike perch with cream of Jerusalem artichoke and bagna cauda

Il nostro branzino al sale (min. 2 pers)  € 24.00

Sea-bass in salt (min. 2 pers)

I filetti di pesce persico alla Borromea   € 23.50

Perch fillet Borromean style

**Guancia di vitello cotto a bassa temperatura con riduzione
al vino rosso e tortino di riso alla milanese al salto**   € 25.00

Veal cheek cooked at low temperature with red wine reduction and rice pie

La vera cotoletta di vitello alla milanese   € 24.50

The original breaded veal escalope

Filetto di bue con funghi porcini   € 33.00

Beef fillet with porcini mushrooms

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 jam

UN BUON DOLCE PER FINIRE

La nostra torta di mele, crumble e gelato alla vaniglia    € 8.00

Our apple pie, crumble and vanilla ice cream

La coppa chantilly con fragole, crema chantilly, crumble e gelato alla vaniglia    € 8.00

Chantilly cup with strawberries, chantilly cream, crumble and vanilla ice cream

Semifreddo alla nocciola con il suo croccante e salsa al cioccolato    € 8.00

Hazelnut parfait with its crunchy and chocolate sauce

Sorbetto alla mela verde e Calvados € 8.00

Green apple sorbet and Calvados

La nostra varietà di dolci al cucchiaio € 8.00

(mousse di gianduia, panna cotta, tiramisù, frullato di fragole)    

Selection of spoon desserts (gianduia mousse, panna cotta, tiramisù and strawberry milkshake)

Il nostro tiramisù    € 8.00















Our tiramisù

Pera al vino rosso con gelato alla vaniglia e polvere di cannella  € 8.00

Pear with red wine, vanilla ice cream and cinnamon powder

Coperto € 3.50

ALLERGENI / Allergens

Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>		Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>	
Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, Brasile, pistacchi e loro derivati <i>Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios and their by-products</i>		Cereali contenenti glutine e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>		Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupins beans and products thereof</i>	
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>		Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>	
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>		Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>		Anidride solforosa e solfiti <i>Sulphur dioxide and sulphites</i>	
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>		Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>	

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3".

The fish to be eaten raw or almost raw have been submitted to preventive clear up in conformity to the Regulation CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3".

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

Without any signaling of fresh products, we inform our customers that some products can be frozen or can be frozen by chilling blast.

Per qualsiasi informazione su sostanze ad allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale di servizio.

For any information on substances or allergens, it is possible to consult our notebook. Ask for it to our staff.