

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 di zucca e amaretti  
con fonduta di toma e castagne caramellate**   

*Local raw ham and pumpkin and amaretti flan with cheese fondue*

**Tagliolini alla barbabietola con fonduta di Castelmagno  
e verza croccante**   

*Beetroot tagliolini with Castelmagno cheese fondue and crispy cabbage*

**Filetto di vitello lardellato al burro di montagna e fondo bruno**  

*Veal fillet larded with mountain butter and brown stock*

**Un dolce della nostra selezione** (allergeni: vedere dessert)

*A dessert of our selection*

---

**€ 67.00**

# MENU ACQUA

Menu degustazione

---

## Spadellata di calamari con carciofi novelli

*Squids with artichokes*

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

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

## Gamberoni con la loro bisque e carciofi croccanti

*Prawns with their bisque and crispy artichokes*

## Un dolce della nostra selezione (allergeni: vedere dessert)

*A dessert of our selection*

---

€ 67.00

# 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 alla zucca e peperone arrostito con bagnetto verde



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

---

### Spadellata di calamari con carciofi novelli

€ 17.50

*Squids with artichokes*

---

### L'autunno

€ 17.00

Prosciutto crudo della valle Vigezzo, sformatino di zucca e amaretti  
con fonduta di toma e castagne caramellate



*Local raw ham and pumpkin and amaretti flan with cheese fondue*

---

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

€ 18.00



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

## I NOSTRI PRIMI

---

**Riso Carnaroli Riserva San Massimo con crema di zucca, quaglia scottata, € 18.00**  
**riduzione al Barolo e gocce di caprino (min. 2 pers)**  

*Carnaroli Rice with pumpkin cream, quail, Barolo reduction and cheese drops (min. 2 persons)*

---

**I tradizionali ravioli di casa farciti d'anatra, profumati all'arancia € 17.50**   

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

---

**Tagliolini alla barbabietola con fonduta di Castelmagno € 16.50**  
**e verza croccante**   

*Beetroot tagliolini with Castelmagno cheese fondue and crispy cabbage*

---

**Straccetti al cacao con ragù di selvaggina e nocciole € 16.50**    

*Cocoa strips with game ragout and hazelnuts*

---

**Spaghetti monograno Felicetti con aglio nero, alici, € 16.50**  
**la loro colatura e pan fritto**  

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

## I NOSTRI SECONDI

---

**Gamberoni con la loro bisque e carciofi croccanti**  € 27.00

*Prawns with their bisque and crispy artichokes*

---

**Il nostro branzino al sale (min. 2 pers)**  € 25.00

*Sea-bass in salt (min. 2 pers)*

---

**I filetti di pesce persico alla Borromea**   € 24.00

*Perch fillet Borromean style*

---

**Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano**   € 25.00

*Veal ossobuco and risotto with saffron*

---

**La vera cotoletta di vitello alla milanese**   € 25.00

*The original breaded veal escalope*

---

**Filetto di vitello lardellato al burro di montagna e fondo bruno**   € 30.00

*Veal fillet larded with mountain butter and brown stock*

---

**Entrecote di Ribeye uruguayano (300 gr.) alla griglia  
con riduzione al Barolo, rub di spezie e sale Maldon**   € 33.00

*Grilled Uruguayan Ribeye Entrecote (300 gr.) with Barolo reduction, spice rub and Maldon salt*

---

**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 cannella**    € 8.00

*Our apple pie, crumble and cinnamon 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*

---

**Arance affettate con bucce caramellate e gelato alla vaniglia**   € 8.00

*Sliced oranges with caramelized peels and vanilla ice cream*

---

**Sorbetto alla mela verde e Calvados** € 8.00

*Green apple sorbet and Calvados*

---

**La nostra varietà di dolci al cucchiaio (mousse di gianduia, panna cotta, tiramisù, frullato di fragole)**     € 8.00

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

---

**Il nostro tiramisù**    € 8.00

*Our tiramisù*

---

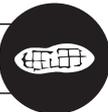
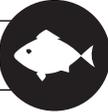
**Cioccolato fondente 72% in due consistenze**  € 8.00

*72% dark chocolate in two consistencies*

---

**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.*