

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.*