

LA NOSTRA CARTA

PER INIZIARE

Antipasto della Tradizione:

La battuta di fassona, il vitello tonnato, la nostra insalata russa, il crudo della valle Vigezzo, il salame felino, burrata e acciughe, sformatino di asparagi, lingua in salsa verde **€ 21.00**
Traditional appetizer: raw minced beef, veal in tuna sauce, russian salad, local ham, salami, burrata and anchovies, asparagus flan, tongue in green sauce

Prosciutto crudo della valle Vigezzo, fiori di zucca e soffice di caprino fresco **€ 17.50**
Local raw ham "mozzarella in carrozza" and chicory salad, zucchini flowers and fresh caprino cheese fluffy

Spadellata di calamari con pomodorini e olive della riviera **€ 17.50**
Sautéed squid with tomatoes and Ligurian olives

Il lago secondo lo chef Nicola (trota marinata, luccio perca mantecato, involtino di persico, pesce in carpione) **€ 19.00**
Our lake designed by chef Nicola (marinated trout, pike, perch roll, marinated fish)

Crudo:
Tartare di salmone, carpaccio di tonno, tartare di ricciola, ostriche, gamberi rossi e scampi **€ 35.00**
Salmon tartare, tuna carpaccio, amberjack tartare, oysters, red prawns and langoustines

I NOSTRI PRIMI

Riso Carnaroli Riserva San Massimo con seppie, lamponi, gel di taleggio e crema di zucchine (min. 2 pers) **€ 19.00**
Carnaroli Rice with cuttlefish, raspberries, taleggio cheese gel and cream of zucchini (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

Spaghetti alla chitarra, ortiche, limone, burro, aglio, peperoncino e polpa di granchio **€ 18.00**
Spaghetti with nettles, lemon, butter, garlic, chilli pepper and crab meat

Fusilloni con pomodorini, melanzane, olive taggiasche, basilico e pecorino **€ 17.00**
Macaroni with tomatoes, aubergines, olives, basil and pecorino cheese

Paccheri di Gragnano con sugo di moscardini **€ 18.00**
Paccheri with octopus sauce

I NOSTRI SECONDI

Tonno con panatura di pistacchi su stracciatella di burrata **€ 28.00**
Tuna with pistachio breadcrumbs on burrata stracciatella

Il nostro branzino al sale (min. 2 pers) **€ 26.00**
Sea-bass in salt (min. 2 persons)

I filetti di pesce persico alla Borromea **€ 25.00**
Perch filets Borromean style

Fritto di calamari e gamberi con verdure croccanti **€ 26.00**
Fried squid and prawns with crispy vegetables

Carrè di agnello in crosta di olive **€ 30.00**
Rack of lamb in an olive crust

La vera cotoletta di vitello alla milanese **€ 26.00**
The original breaded veal escalope

Ribeye di manzo grain fed alla griglia con salsa bernese **€ 34.00**
Grain fed grilled beef Ribeye with bernese sauce

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 **€ 10.00**
Our apple pie, crumble and cinnamon ice cream

La coppa chantilly con fragole, crema chantilly, crumble e gelato alla vaniglia **€ 9.00**
Chantilly cup with strawberries, chantilly cream, crumble and vanilla ice cream

Carpaccio di ananas con il suo sorbetto **€ 9.00**
Pineapple carpaccio and its sorbet

Il nostro tiramisù **€ 9.00**
Our tiramisù

Semifreddo alla nocciola e il suo croccante **€ 9.00**
Hazelnut parfait and its crunchy

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
A dessert of our selection

€ 49.00

MENU TERRA

Menu degustazione

Prosciutto crudo della valle Vigezzo, fiori di zucca e soffice di caprino fresco
Local raw ham "mozzarella in carrozza" and chicory salad, zucchini flowers and fresh caprino cheese fluffy

Fusilloni con pomodorini, melanzane, olive taggiasche, basilico e pecorino
Macaroni with tomatoes, aubergines, olives, basil and pecorino cheese

Carrè di agnello in crosta di olive
Rack of lamb in an olive crust

Un dolce della nostra selezione
A dessert of our selection

€ 67.00

MENU ACQUA

Menu degustazione

Spadellata di calamari con pomodorini e olive della riviera
Sautéed squid with tomatoes and Ligurian olives

Paccheri di Gragnano con sugo di moscardini
Paccheri with octopus sauce

Tonno con panatura di pistacchi su stracciatella di burrata
Tuna with pistachio breadcrumbs on burrata stracciatella

Un dolce della nostra selezione
A dessert of our selection

€ 67.00