

A
TAVOLA
PERDONEREI
CHIUNQUE

i piatti

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

Allergeni: glutine, latticini, sedano

I filetti di pesce persico alla Borromea

Perch fillets Borromean style

Allergeni: glutine, latticini

Un dolce della nostra selezione

A dessert of our selection

(allergeni: vedere dessert)

€ 49,00

MENU TERRA

Menu degustazione

Uovo 63° con fonduta di toma delle nostre valli

Egg 63° with our valleys toma fondue

Allergeni: uova, latticini

Tagliatelle al cacao e ragù di cervo

Tagliatelle with cocoa and venison ragout

Allergeni: glutine, latticini, sedano, frutta secca a guscio

Guancia di vitello con riduzione al Nebbiolo e risotto giallo al salto

Veal cheek with Nebbiolo wine reduction and saffron risotto

Allergeni: latticini, sedano

Un dolce della nostra selezione

A dessert of our selection

(allergeni: vedere dessert)

€ 65,00

MENU ACQUA

Menu degustazione

Spadellata di calamari con pomodorini e olive della riviera

Sauted squid with tomatoes and Ligurian olives

Allergeni: pesce

Spaghetti monograno Felicetti con alici e la loro colatura

Spaghetti with with anchovies and their colatura

Allergeni: glutine, latticini, pesce

Tagliata di tonno con maionese all'avocado e verdure croccanti

Sliced tuna with avocado mayonnaise and crunchy vegetables

Allergeni: pesce, uova

Un dolce della nostra selezione (allergeni: vedere dessert)

A dessert of our selection

(allergeni: vedere dessert)

€ 65,00

LA NOSTRA CARTA

PER INIZIARE

Antipasto della tradizione	€ 21.00
La battuta di fassona, il vitello tonnato, la nostra insalata russa, il crudo di Parma, il salame felino, peperoni, sformatino di funghi, salsiccia <i>Traditional appetizer: raw minced beef, veal in tuna sauce, russian salad, Parma ham, salami, peppers, mushrooms flan and sausages</i> Allergeni: uova, latticini	
<hr/>	
Jamon Pata Negra con tartare di pomodoro e stracciatella di burrata	€ 23.00
<i>Jamon Pata Negra with tomato tartare and burrata stracciatella</i> Allergeni: latticini	
<hr/>	
Spadellata di calamari con pomodorini e olive della riviera	€ 17.00
<i>Sauted squid with tomatoes and Ligurian olives</i> Allergeni: pesce	
<hr/>	
Capesante con crema di zucca, il suo sorbetto e crumble profumato al caffè	€ 19.00
<i>Scallops with pumpkin cream, its sorbet and coffee-scented crumble</i> Allergeni: glutine, latticini, frutta secca a guscio	
<hr/>	
Il lago secondo lo chef Nicola (trota marinata, luccio perca mantecato, involtino di persico, pesce in carpione)	€ 19,00
<i>Our lake by chef Nicola (marinated trout, pike, perch roll, marinated fish)</i> Allergeni: pesce, latticini	

I NOSTRI PRIMI

Riso Carnaroli Riserva San Massimo al burro di agrumi e code di scampi (min. 2 persone)	€ 19.00
<i>Carnaroli Rice with citrus butter and langoustine tails (min. 2 persons)</i>	
Allergeni: latticini, crostacei, sedano	
<hr/>	
I tradizionali ravioli di casa farciti d'anatra, profumati all'arancia	€ 17.50
<i>Our traditional home made duck ravioli, with orange flavour</i>	
Allergeni: glutine, latticini, sedano	
<hr/>	
Tagliatelle al cacao e ragù di cervo	€ 16.50
<i>Tagliatelle with cocoa and venison ragout</i>	
Allergeni: glutine, latticini, sedano, frutta secca a guscio	
<hr/>	
Spaghetti monograno Felicetti con alici, la loro colatura e pane aromatizzato	€ 17.00
<i>Spaghetti with with anchovies, their colatura and flavored bread</i>	
Allergeni: glutine, latticini, pesce	
<hr/>	
Fusilloni con pesto di nocciole, burrata e tartare di gamberi	€ 19.00
<i>Fusilloni with hazelnut pesto, burrata and prawn tartare</i>	
Allergeni: glutine, latticini, crostacei, frutta secca a guscio	

I NOSTRI SECONDI

Il nostro branzino al sale (min. 2 pers)	€ 24.50
<i>Sea-bass in salt</i> Allergeni: uova	
<hr/>	
I filetti di pesce persico alla Borromea	€ 24.50
<i>Perch fillets Borromean style</i> Allergeni: glutine, latticini	
<hr/>	
Tagliata di tonno con maionese all'avocado e verdure croccanti	€ 28.00
<i>Sliced tuna with avocado mayonnaise and crunchy vegetables</i> Allergeni: pesce, uova	
<hr/>	
Finissima di vitello alla milanese con pomodorini e rucola	€ 24.50
<i>Breaded veal escalope with cherry tomatoes and rocket</i> Allergeni: glutine, latticini, uova	
<hr/>	
Filetto di manzo ai funghi porcini	€ 33.00
<i>Beef fillet with porcini mushrooms</i> Allergeni: glutine, latticini, sedano	
<hr/>	
Guancia di vitello con riduzione al Nebbiolo e risotto giallo al salto	€ 26.00
<i>Veal cheek with Nebbiolo wine reduction and saffron risotto</i> Allergeni: latticini, sedano	

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	€ 18.00
<i>Selection of cheeses with jams</i> Allergeni: latticini	

UN BUON DOLCE PER FINIRE

La nostra torta di mele, crumble e gelato alla vaniglia	€ 9.00
<i>Our apple pie, crumble and vanilla ice cream</i>	
Allergeni: glutine, latticini, uova	

La coppa chantilly con fragole, crema chantilly, crumble e gelato alla vaniglia	€ 8.00
<i>Chantilly cup with strawberries, chantilly cream, crumble and vanilla ice cream</i>	
Allergeni: glutine, latticini, uova	

Pere al vino rosso e gelato alla cannella	€ 8.00
<i>Pears in red wine and cinnamon ice cream</i>	
Allergeni: latticini	

Namelaka ai due cioccolati	€ 8.00
<i>Namelaka with two chocolates</i>	
Allergeni: glutine, latticini, uova, frutta secca a guscio	

Semifreddo alla nocciola e il suo croccante	€ 8.00
<i>Hazelnut parfait and its crunchy</i>	
Allergeni: latticini, uova, frutta secca a guscio	

Coperto/ Cover

€ 3.50

ALLERGENI/ *Allergens*

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