

A

TAVOLA

PERDONEREI

CHIUNQUE

i piatti

I NOSTRI SUGGERIMENTI/ Special menu

MENU DEL PRINCIPATO

Menu degustazione

Gnocchi di patate con polpa di granchio e stracciatella di burrata

Potato gnocchi with crab meat and burrata stracciatella cheese

Allergeni: glutine, latticini, crostacei, sedano

I filetti di pesce persico alla Borromea

Perch filets Borromean style

Allergeni: glutine, latticini

Un dolce della nostra selezione

A dessert of our selection

(allergeni: vedere dessert)

€ 50,00

MENU TERRA

Menu degustazione

Battuta di manzo, vitello tonnato, la nostra insalata russa

Raw minced beef, veal with tuna sauce, our russian salad

Allergeni: uova, latticini

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

Our traditional home made duck ravioli, with orange flavour

Allergeni: glutine, latticini, sedano

Costolettine di agnello in crosta di erbe provenzali e il loro fondo di cottura

Lamb chops in a crust of Provençal herbs and their cooking juices

Allergeni: latticini, glutine, sedano

Un dolce della nostra selezione

A dessert of our selection

(allergeni: vedere dessert)

€ 69,00

MENU ACQUA

Menu degustazione

Spadellata di calamari con pomodorini e olive della riviera

Sauteed squid with tomatoes and Ligurian olives

Allergeni: pesce

Paccheri con sugo di moscardini

Paccheri with octopus sauce

Allergeni: glutine, sedano, pesce

Tagliata di tonno con panatura di pistacchi su stracciatella di burrata

Sliced tuna with pistachio breading on burrata stracciatella

Allergeni: pesce, latticini, frutta secca a guscio

Un dolce della nostra selezione (allergeni: vedere dessert)

A dessert of our selection

(allergeni: vedere dessert)

€ 69,00

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, melanzana alla parmigiana, sformatino di asparagi, bruschetta con burrata e acciughe

Traditional appetizer: raw minced beef, veal in tuna sauce, russian salad, Parma ham, salami, eggplant parmigiana, asparagus flan cheese, bruschetta with burrata cheese and anchovies

Allergeni: uova, latticini, pesce, glutine

Jamon Pata Negra con tartare di pomodoro e stracciatella di burrata

€ 23.00

Jamon Pata Negra with tomato tartare and burrata stracciatella

Allergeni: latticini

Crudo di mare

€ 33.00

Scampi con olio evo, gambero rosso con lamponi, ostrica, tonno e mango, spigola e fragole, salmone e avocado

Raw seafood

Scampi with extra virgin olive oil, red prawns with raspberries, oyster, tuna and mango, sea bass and strawberries, salmon and avocado

Allergeni: crostacei, pesce, molluschi

Spadellata di calamari con pomodorini e olive della riviera

€ 17.00

Sautéed squid with tomatoes and Ligurian olives

Allergeni: pesce

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

€ 19.00

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

Allergeni: pesce, latticini

I NOSTRI PRIMI

Riso Carnaroli Riserva San Massimo con crema di asparagi, cozze e crumble al parmigiano (min. 2 persone)	€ 19.00
<i>Carnaroli Rice with with asparagus cream, mussels and parmesan crumble (min. 2 people)</i>	p.p
Allergeni: latticini, molluschi, sedano, glutine	
<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 caffè con agrumi e gamberi	€ 19.00
<i>Coffee tagliatelle with citrus fruits and prawns</i>	
Allergeni: glutine, crostacei, latticini, sedano	
<hr/>	
Paccheri con sugo di moscardini	€ 18.00
<i>Paccheri with octopus sauce</i>	
Allergeni: glutine, sedano, pesce	
<hr/>	
Vellutata di piselli con erbe di campo scottate, spaghetti alla chitarra all'olio evo e funghi shiitake	€ 15.00
<i>Cream of peas with seared wild herbs, spaghetti "alla chitarra" with extra virgin olive oil and shiitake mushrooms</i>	
Allergeni: glutine, sedano	

I NOSTRI SECONDI

Il nostro branzino al sale (min. 2 pers)	€ 24.50
<i>Sea-bass in salt</i>	
Allergeni: uova	

I filetti di pesce persico alla Borromea	€ 24.50
<i>Perch fillets Borromean style</i>	
Allergeni: glutine, latticini	

Tagliata di tonno con panatura di pistacchi su stracciatella di burrata	€ 28.00
<i>Sliced tuna with pistachio breading on burrata stracciatella</i>	
Allergeni: pesce, latticini, frutta secca a guscio	

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	

Filetto di manzo alla senape antica	€ 33.00
<i>Beef fillet with ancient mustard</i>	
Allergeni: latticini, sedano	

Tomahawk australiana alla griglia con salsa bernese (min. 2 persone)	€ 37.00
<i>Grilled Australian Tomahawk with Béarnaise sauce (min. 2 people)</i>	p.p.
Allergeni: uova, senape	

Costolettine di agnello in crosta di erbe provenzali e il loro fondo di cottura	€ 28.00
<i>Lamb chops in a crust of Provençal herbs and their cooking juices</i>	
Allergeni: latticini, glutine, 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	

Coppa agli agrumi, granita al lime e anice stellato e sorbetto al pompelmo rosa	€ 8.00
<i>Citrus cup, lime and star anise, granita and pink grapefruit sorbet</i>	

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia	€ 8.00
<i>Chocolate cake with panettone ice cream and vanilla sauce</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	

Il nostro gelato appena fatto al fior di latte "da condividere" (min. 2 pers.) con crumble, nocciole, amarene, cioccolato e panna fresca	€ 9.50
<i>Our freshly made fior di latte ice cream "to share" (min. 2 people)</i>	p.p.
<i>With crumble, hazelnuts, black cherries, chocolate and fresh cream</i>	
Allergeni: latticini, uova, frutta secca a guscio, glutine	

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