

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 burratina 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

---

<b>Riso Carnaroli Riserva San Massimo con crema di asparagi, cozze e crumble al parmigiano (min. 2 persone)</b>	<b>€ 19.00</b>
<i>Carnaroli Rice with with asparagus cream, mussels and parmesan crumble (min. 2 people)</i>	<b>p.p</b>
Allergeni: latticini, molluschi, sedano, glutine	
<hr/>	
<b>I tradizionali ravioli di casa farciti d'anatra, profumati all'arancia</b>	<b>€ 17.50</b>
<i>Our traditional home made duck ravioli, with orange flavour</i>	
Allergeni: glutine, latticini, sedano	
<hr/>	
<b>Tagliatelle al caffè con agrumi e gamberi</b>	<b>€ 19.00</b>
<i>Coffee tagliatelle with citrus fruits and prawns</i>	
Allergeni: glutine, crostacei, latticini, sedano	
<hr/>	
<b>Paccheri con sugo di moscardini</b>	<b>€ 18.00</b>
<i>Paccheri with octopus sauce</i>	
Allergeni: glutine, sedano, pesce	
<hr/>	
<b>Vellutata di piselli con erbe di campo scottate, spaghetti alla chitarra all'olio evo e funghi shiitake</b>	<b>€ 15.00</b>
<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

---

<b>Il nostro branzino al sale (min. 2 pers)</b>	<b>€ 24.50</b>
<i>Sea-bass in salt</i>	
Allergeni: uova	
<hr/>	
<b>I filetti di pesce persico alla Borromea</b>	<b>€ 24.50</b>
<i>Perch fillets Borromean style</i>	
Allergeni: glutine, latticini	
<hr/>	
<b>Tagliata di tonno con panatura di pistacchi su stracciatella di burrata</b>	<b>€ 28.00</b>
<i>Sliced tuna with pistachio breading on burrata stracciatella</i>	
Allergeni: pesce, latticini, frutta secca a guscio	
<hr/>	
<b>Finissima di vitello alla milanese con pomodorini e rucola</b>	<b>€ 24.50</b>
<i>Breaded veal escalope with cherry tomatoes and rocket</i>	
Allergeni: glutine, latticini, uova	
<hr/>	
<b>Filetto di manzo alla senape antica</b>	<b>€ 33.00</b>
<i>Beef fillet with ancient mustard</i>	
Allergeni: latticini, sedano	
<hr/>	
<b>Tomahawk australiana alla griglia con salsa bernese (min. 2 persone)</b>	<b>€ 37.00</b>
<i>Grilled Australian Tomahawk with Béarnaise sauce (min. 2 people)</i>	<b>p.p.</b>
Allergeni: uova, senape	
<hr/>	
<b>Costolettine di agnello in crosta di erbe provenzali e il loro fondo di cottura</b>	<b>€ 28.00</b>
<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*

---

<b>Selezione di formaggi della Casera e le confetture</b>	<b>€ 18.00</b>
<i>Selection of cheeses with jams</i>	
Allergeni: latticini	

## UN BUON DOLCE PER FINIRE

---

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

---

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

---

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

---

<b>Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia</b>	<b>€ 8.00</b>
<i>Chocolate cake with panettone ice cream and vanilla sauce</i>	
Allergeni: glutine, latticini, uova, frutta secca a guscio	

---

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

---

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

---

---

<b>Coperto/ Cover</b>	<b>€ 3.50</b>
-----------------------	---------------

---



## 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