

A

TAVOLA

PERDONEREI

CHIUNQUE

i piatti

I NOSTRI SUGGERIMENTI/ Special menu

MENU DEL PRINCIPATO

Menu degustazione

Gnocchi di patate con bocconcini di trota marinata e il suo fumetto, su crema di spinaci

Potato gnocchi with marinated trout bites and its broth, on a spinach cream

Allergeni: glutine, latticini, pesce, 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

Vitello tonnato

Veal with tuna sauce

Allergeni: uova, pesce, 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 ripiene di olive e il loro fondo di cottura

Lamb chops stuffed with olives 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

Sautéed squid with tomatoes and Ligurian olives

Allergeni: pesce

Tagliatelle della casa, frutti di mare, zest di limone e salicornia

Home made tagliatelle, seafood, lemon zest, and salicornia

Allergeni: glutine, sedano, pesce

Tagliata di tonno con panatura di grissini, mirtilli e yogurt

Sliced tuna with breadcrumbs of breadsticks, blueberries, and yogurt

Allergeni: pesce, latticini, glutine

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 della Val Vigezzo, il salame felino, melanzana alla parmigiana, peperone con bagnetto verde, bruschetta con burrata e acciughe	
<i>Traditional appetizer: raw minced beef, veal in tuna sauce, russian salad, Val Vigezzo raw ham, salami, eggplant parmigiana, pepper with green sauce, bruschetta with burrata cheese and anchovies</i>	
Allergeni: uova, latticini, pesce, glutine	
<hr/>	
Prosciutto crudo della Val Vigezzo, fiori di zucca e caprino	€ 19.00
<i>Val Vigezzo raw ham, zucchini flowers and caprino chesse</i>	
Allergeni: latticini, glutine	
<hr/>	
Crudo di mare	€ 34.00
Scampi con olio evo, gambero rosso con lamponi, ostrica, tonno e mango, spigola e fragole, salmone e avocado	
<i>Raw seafood</i>	
<i>Scampi with extra virgin olive oil, red prawns with raspberries, oyster, tuna and mango, sea bass and strawberries, salmon and avocado</i>	
Allergeni: crostacei, pesce, molluschi	
<hr/>	
Capesante con crema di patate dolci, frutto della passione e lamponi	€ 20.00
<i>Scallops with sweet potato cream, passion fruit, and raspberries</i>	
Allergeni: molluschi	
<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 con crema di datterini gialli, pane aromatizzato alle acciughe e straciatella (min. 2 persone)	€ 19.00
<i>Carnaroli Rice with yellow tomatoes cream, bread flavored with anchovies and straciatella (min. 2 people)</i>	p.p
Allergeni: latticini, pesce, sedano, glutine	

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	

Tagliatelle della casa, frutti di mare, zest di limone e salicornia	€ 19.00
<i>Home made tagliatelle, seafood, lemon zest, and salicornia</i>	
Allergeni: glutine, sedano, pesce	

Paccheri con pomodorini, olive, melanzane, basilico e pecorino	€ 17.00
<i>Paccheri with cherry tomatoes, olives, eggplant, basil, and pecorino cheese</i>	
Allergeni: glutine, sedano, latticini	

Gnocchi di patate con bocconcini di trota marinata e il suo fumetto, su crema di spinaci	€ 18.00
<i>Potato gnocchi with marinated trout bites and its broth, on a spinach cream</i>	
Allergeni: glutine, latticini, pesce, sedano	

I NOSTRI SECONDI

Il nostro branzino al sale (min. 2 pers) <i>Sea-bass in salt</i> Allergeni: uova	€ 25.00
I filetti di pesce persico alla Borromea <i>Perch fillets Borromean style</i> Allergeni: glutine, latticini	€ 25.00
Tagliata di tonno con panatura di grissini, mirtilli e yogurt <i>Sliced tuna with breadcrumbs of breadsticks, blueberries, and yogurt</i> Allergeni: pesce, latticini, glutine	€ 28.00
Finissima di vitello alla milanese con pomodorini e rucola <i>Breaded veal escalope with cherry tomatoes and rocket</i> Allergeni: glutine, latticini, uova	€ 25.50
Filetto di manzo alla senape antica <i>Beef fillet with ancient mustard</i> Allergeni: latticini, sedano	€ 34.00
Tomahawk australiana alla griglia con salsa bernese (min. 2 persone) <i>Grilled Australian Tomahawk with Béarnaise sauce (min. 2 people)</i> Allergeni: uova, senape	€ 39.00 p.p.
Costolettine di agnello ripiene di olive e il loro fondo di cottura <i>Lamb chops stuffed with olives and their cooking juices</i> Allergeni: latticini, glutine, sedano	€ 28.00

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
<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	€ 9.00
<i>Chantilly cup with strawberries, chantilly cream, crumble and vanilla ice cream</i>	
Allergeni: glutine, latticini, uova	

Frutta gratinata con crema catalana e sorbetto al frutto della passione	€ 9.00
<i>Fruit au gratin with Catalan cream and passion fruit sorbet</i>	
Allergeni: latticini, uova	

Il favoloso tiramisù a modo nostro (min. 2 persone)	€ 9.00
<i>The fabulous tiramisu our way (min. 2 people)</i>	p.p.
Allergeni: glutine, latticini, uova	

Morbido allo yogurt con salsa al cioccolato	€ 9.00
<i>Yogurt parfait with chocolate sauce</i>	
Allergeni: latticini, uova	

Il nostro gelato appena fatto al fior di latte "da condividere" (min. 2 pers.) con crumble, nocciole, amarene, cioccolato e panna fresca	€ 9.00
<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