

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 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

Uovo therme 63°, fonduta di toma delle nostre valli

Egg at 63°, toma cheese fondue

Allergeni: uova, latticini

Straccetti al cacao con ragù di selvaggina e nocciole

Cocoa strips with game ragout and hazelnuts

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

Costolette di agnello alle erbe aromatiche

Lamb chops with aromatic herbs

Allergeni: sedano

Un dolce della nostra selezione

A dessert of our selection

(allergeni: vedere dessert)

€ 68.00

MENU ACQUA

Menu degustazione

Spezzatino di mare con crema di cannellini

Sea stew with cannellini bean cream

Allergeni: pesce, sedano

Paccheri con sugo di moscardini

Paccheri with octopus sauce

Allergeni: glutine, pesce

Trancio di baccalà con crema di acciughe

Slice of cod with anchovy cream

Allergeni: pesce

Un dolce della nostra selezione (allergeni: vedere dessert)

A dessert of our selection

(allergeni: vedere dessert)

€ 68.00

MENU TARTUFO

Menu degustazione

Battuta di manzo al coltello

Beef tartare

Tagliolini di casa al burro

Home made tagliolini with butter

Allergeni: glutine, latticini, uova

Un dolce della nostra selezione

A dessert of our selection

(allergeni: vedere dessert)

€ 75.00

Grattata di tartufo extra € 40.00

LA NOSTRA CARTA

PER INIZIARE

Antipasto della tradizione	€ 21.50
La battuta di fassona, il vitello tonnato, la nostra insalata russa, prosciutto crudo, il salame felino, la salsiccia a modo nostro, peperone con bagna cauda, sformatino ai funghi porcini	
<i>Traditional appetizer: raw minced beef, veal in tuna sauce, russian salad, row ham and salami, sausage, bell pepper with "bagna cauda" sauce, porcini mushrooms flan</i>	
Allergeni: uova, latticini, pesce, glutine, sedano	
Uovo therme 63°, fonduta di toma delle nostre valli	€ 16.00
<i>Egg at 63°, toma cheese fondue</i>	
Allergeni: uova, latticini	
Crudo di mare: tartare di tonno, tartare di salmone, gamberi rossi e scampi	€ 32.00
<i>Raw seafood: tuna tartare, salmon tartare, red prawns, and scampi</i>	
Allergeni: pesce, crostacei	
Spadellata di calamari con pomodorini, olive della riviera e basilico	€ 18.00
<i>Sautéed squid with tomatoes, Ligurian olives and basil</i>	
Allergeni: pesce	
Il lago secondo lo chef Nicola (trota marinata, luccio perca mantecato, involtino di persico, pesce in carpione)	€ 20.00
<i>Our lake by chef Nicola (marinated trout, pike, perch roll, marinated fish)</i>	
Allergeni: pesce, latticini	

Spezzatino di mare con crema di cannellini	€ 20.00
<i>Sea stew with cannellini bean cream</i>	
Allergeni: pesce, sedano	

I NOSTRI PRIMI

Riso Carnaroli Riserva San Massimo mantecato al burro d'agrumi e scampi (min. 2 persone)	€ 20.00 p.p
<i>Carnaroli Rice flavoured with citrus butter and prawns (min. 2 people)</i>	
Allergeni: latticini, sedano, crostacei	

I tradizionali ravioli di casa farciti d'anatra, profumati all'arancia	€ 18.00
<i>Our traditional home made duck ravioli, with orange flavour</i>	
Allergeni: glutine, latticini, sedano	

Spaghetti con alici, aglio nero e pane fritto	€ 19.00
<i>Spaghetti with anchovies, black garlic, and fried bread</i>	
Allergeni: glutine, pesce	

Paccheri con sugo di moscardini	€ 18.00
<i>Paccheri with octopus sauce</i>	
Allergeni: glutine, pesce	

Straccetti al cacao con ragù di selvaggina e nocciole	€ 18.00
<i>Cocoa strips with game ragout and hazelnuts</i>	
Allergeni: glutine, uova, sedano, frutta secca a guscio	

I NOSTRI SECONDI

Il nostro branzino al sale (min. 2 pers) <i>Sea-bass in salt</i> Allergeni: uova	€ 25.50 p.p.
I filetti di pesce persico alla Borromea <i>Perch fillets Borromean style</i> Allergeni: glutine, latticini	€ 25.50
Trancio di baccalà con crema di acciughe <i>Slice of cod with anchovy cream</i> Allergeni: pesce	€ 25.00
Finissima di vitello alla milanese con pomodorini e rucola <i>Breaded veal escalope with cherry tomatoes and rocket</i> Allergeni: glutine, latticini, uova	€ 26.00
Filetto di manzo in crosta di erbe aromatiche, zucca e cipolle rosse all'aceto balsamico <i>Beef fillet in a crust of aromatic herbs with pumpkin and red onions with balsamic vinegar</i> Allergeni: glutine, sedano, latticini	€ 34.00
Tomahawk irlandese alla griglia con salsa bernese (min. 2 persone) <i>Grilled Irish Tomahawk with Béarnaise sauce (min. 2 people)</i> Allergeni: uova, senape	€ 39.50 p.p.

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 <i>Selection of cheeses with jams</i> Allergeni: latticini	€ 20.00
--	----------------

UN BUON DOLCE PER FINIRE

La nostra torta di mele, crumble e gelato alla vaniglia <i>Our apple pie, crumble and vanilla ice cream</i> Allergeni: glutine, latticini, uova	€ 9.00
La coppa chantilly con fragole, crema chantilly, crumble e gelato alla vaniglia <i>Chantilly cup with strawberries, chantilly cream, crumble and vanilla ice cream</i> Allergeni: glutine, latticini, uova	€ 9.00
Frutta gratinata con crema catalana e sorbetto al frutto della passione <i>Fruit au gratin with Catalan cream and passion fruit sorbet</i> Allergeni: latticini, uova	€ 9.00
Il favoloso tiramisù a modo nostro (min. 2 persone) <i>The fabulous tiramisu our way (min. 2 people)</i> Allergeni: glutine, latticini, uova	€ 9.00 p.p.
Semifreddo alla nocciola con salsa al cioccolato <i>Hazelnut parfait with chocolate sauce</i> Allergeni: latticini, uova, frutta secca a guscio	€ 9.00
Il nostro gelato appena fatto al fior di latte “da condividere” (min. 2 pers.) con crumble, nocciole, amarene, cioccolato e panna fresca <i>Our freshly made fior di latte ice cream "to share" (min. 2 people)</i> <i>With crumble, hazelnuts, black cherries, chocolate and fresh cream</i> Allergeni: latticini, uova, frutta secca a guscio, glutine	€ 9.00 p.p.

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