

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, anidride solforosa e solfiti

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)

€ 51.50

MENU TERRA

Menu degustazione

Uovo therme 63°, fonduta di toma delle nostre valli

Egg at 63°, toma cheese fondue

Allergeni: uova, latticini

Paccheri al ragù di coniglio e nocciole, profumati al rosmarino

Pasta with rabbit and hazelnut ragout, scented with rosemary

Allergeni: glutine, uova, sedano, frutta secca a guscio, anidride solforosa e solfiti

Costolette di agnello alle erbe aromatiche

Lamb chops with aromatic herbs

Allergeni: sedano, anidride solforosa e solfiti

Un dolce della nostra selezione

A dessert of our selection

(allergeni: vedere dessert)

€ 69.50

MENU ACQUA

Menu degustazione

Spadellata di calamari con pomodorini, olive della riviera e basilico

Sauteed squid with tomatoes, Ligurian olives and basil

Allergeni: molluschi

Gnocchi di patate cacio e pepe con tartare di trota marinata

Cacio and pepper potatoes gnocchi with marinated trout tartare

Allergeni: glutine, uova, latticini, pesce

Tonno scottato con insalatina di puntarelle, acciughe e stracciatella

Seared tuna with a small salad of puntarelle, anchovies, and stracciatella

Allergeni: pesce, latticini

Un dolce della nostra selezione

A dessert of our selection

(allergeni: vedere dessert)

€ 69.50

LA NOSTRA CARTA

PER INIZIARE

Antipasto della tradizione	€ 22.00
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 carciofi	
<i>Traditional appetizer: raw minced beef, veal in tuna sauce, russian salad, row ham and salami, sausage, bell pepper with "bagna cauda" sauce, artichokes flan</i>	
Allergeni: uova, latticini, pesce, glutine, sedano	
Uovo therme 63°, fonduta di toma delle nostre valli	€ 16.50
<i>Egg at 63°, toma cheese fondue</i>	
Allergeni: uova, latticini	
Spadellata di calamari con pomodorini, olive della riviera e basilico	€ 19.00
<i>Sauted squid with tomatoes, Ligurian olives and basil</i>	
Allergeni: molluschi	
Il lago secondo lo chef Nicola (trota marinata, luccio perca mantecato, involtino di persico, pesce in carpione)	€ 21.50
<i>Our lake by chef Nicola (marinated trout, pike, perch roll, marinated fish)</i>	
Allergeni: pesce, latticini, anidride solforosa e solfiti	
Gamberi con carciofi in due consistenze e soffice di patate viola	€ 21.00
<i>Shrimps with artichokes in two textures and a soft purple potato mash</i>	
Allergeni: crostacei, sedano, anidride solforosa e solfiti	

I NOSTRI PRIMI

Riso Carnaroli Riserva San Massimo mantecato al burro d'agrumi e scampi (min. 2 persone)	€ 21.00
<i>Carnaroli Rice flavoured with citrus butter and prawns (min. 2 people)</i>	p.p
Allergeni: latticini, sedano, crostacei, anidride solforosa e solfiti	
I tradizionali ravioli di casa farciti d'anatra, profumati all'arancia	€ 19.50
<i>Our traditional home made duck ravioli, with orange flavour</i>	
Allergeni: glutine, latticini, sedano, anidride solforosa e solfiti	
Tagliolini freschi con carciofi e code di gamberi	€ 20.00
<i>Spaghetti with anchovies, black garlic, and fried bread</i>	
Allergeni: glutine, crostacei, anidride solforosa e solfiti	
Gnocchi di patate cacio e pepe con tartare di trota marinata	€ 19.50
<i>Cacio and pepper potatoes gnocchi with marinated trout tartare</i>	
Allergeni: glutine, uova, latticini, pesce	
Paccheri al ragù di coniglio e nocciole, profumati al rosmarino	€ 18.50
<i>Pasta with rabbit and hazelnut ragout, scented with rosemary</i>	
Allergeni: glutine, uova, sedano, frutta secca a guscio, anidride solforosa e solfiti	

I NOSTRI SECONDI

Il nostro branzino al sale (min. 2 pers) <i>Sea-bass in salt</i> Allergeni: uova	€ 27.50 p.p.
I filetti di pesce persico alla Borromea <i>Perch fillets Borromean style</i> Allergeni: glutine, latticini	€ 26.50
Tonno scottato con insalatina di puntarelle, acciughe e stracciatella <i>Seared tuna with a small salad of puntarelle, anchovies, and stracciatella</i> Allergeni: pesce, latticini	€ 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	€ 27.50
Filetto di manzo con carciofi, pinoli e schiuma di pecorino <i>Beef fillet with artichokes, pine nuts, and pecorino zabaglione</i> Allergeni: glutine, sedano, latticini, frutta secca a guscio, anidride solforosa e solfiti	€ 35.00
Costolette di agnello alle erbe aromatiche <i>Lamb chops with aromatic herbs</i> Allergeni: sedano, anidride solforosa e solfiti	€ 28.50
Tomahawk alla griglia con salsa bernese (min. 2 persone) <i>Grilled Tomahawk with Béarnaise sauce (min. 2 people)</i> Allergeni: uova, senape	€ 40.00 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	€ 20.50
--	---------

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	€ 10.00
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	€ 9.50
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	€ 9.50
Il favoloso tiramisù a modo nostro (min. 2 persone) <i>The fabulous tiramisu our way (min. 2 people)</i> Allergeni: glutine, latticini, uova	€ 9.50 p.p.
Semifreddo alla nocciola con salsa al cioccolato <i>Hazelnut parfait with chocolate sauce</i> Allergeni: latticini, uova, frutta secca a guscio	€ 9.50
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	€ 10.00 p.p.
Coperto/ Cover	€ 3.50

ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati



1

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che la contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

LATTE E DERIVATI

Prodotti contenenti il latte: yogurt, biscotti, torta, gelato e creme varie



7

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per suppe, salse e concentrati vegetali



9

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se la contengono in minima percentuale



11

LUPINI

Presenti in cibi vegani sottoforma di piselli, salamini, farine e similari



13

CROSTACEI

2



Maxini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, Aragoste, granchi e simili

PESCE

4



Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

SOIA

6



Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

FRUTTA A GUSCIO

8



Mandarine, nocciole, noci comuni, di cocco e pecan, anacardi e pistacchi

SENAPE

10



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI

12



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

MOLLUSCHI

14



Conestrello, cannolicchio, capesante, cozze, ostrica, portello, vongola, tellina ecc