

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 fillets Borromean style

Allergeni: glutine, latticini

Un dolce della nostra selezione

A dessert of our selection

(allergeni: vedere dessert)

€ 52.50

MENU TERRA

Menu degustazione

Uovo therme 63°, fonduta di parmigiano, tagliatelle di asparagi e prosciutto crudo crispy

Egg at 63°, Parmesan fondue, asparagus tagliatelle and crispy row ham

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

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)

€ 70.00

MENU ACQUA

Menu degustazione

Gamberi con carciofi in due consistenze e soffice di patate viola

Shrimps with artichokes in two textures and a soft purple potato mash

Allergeni: pesce, sedano

Gnocchi di patate cacio e pepe con tartare di trota marinata

Cacio and pepper potatoes gnocchi with marinated trout tartare

Allergeni: glutine, latticini, pesce, uova

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)

€ 70.00

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, parmigiana, sformatino agli asparagi, bruschetta con stracciatella e acciughe | |
| <i>Traditional appetizer: raw minced beef, veal in tuna sauce, russian salad, row ham and salami, parmigiana, asparagus flan, bruschetta with stracciatella and anchovies</i> | |
| Allergeni: uova, latticini, pesce, glutine, sedano, pesce | |
| <hr/> | |
| Uovo therme 63°, fonduta di parmigiano, tagliatelle di asparagi e prosciutto crudo crispy | € 16.50 |
| <i>Egg at 63°, Parmesan fondue, asparagus tagliatelle and crispy row ham</i> | |
| Allergeni: uova, latticini | |
| <hr/> | |
| Tartare di tonno aromatizzata all'erba cipollina e limone, mango e scalogno caramellato | € 19.00 |
| <i>Tuna tartare flavored with chives and lemon, mango, and caramelized shallot</i> | |
| Allergeni: pesce | |
| <hr/> | |
| 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 | |
| <hr/> | |
| 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: pesce, sedano | |
| <hr/> | |

I NOSTRI PRIMI

| | |
|--|----------------|
| Riso Carnaroli Riserva San Massimo con gel di asparagi, gamberi e la loro bisque (min. 2 persone) | € 21.00 |
| <i>Carnaroli Rice with asparagus gel, prawns and their bisque (min. 2 people)</i> | p.p |
| Allergeni: latticini, sedano, crostacei | |

| | |
|---|----------------|
| 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 | |

| | |
|--|----------------|
| Spaghetti alle alici con aglio nero e pane alle erbe | € 20.00 |
| <i>Spaghetti with anchovies, black garlic, and herbs bread</i> | |
| Allergeni: glutine, pesce | |

| | |
|---|----------------|
| 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, latticini, pesce, uova | |

| | |
|--|----------------|
| 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 | |

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 | € 35.00 |
| Costolette di agnello alle erbe aromatiche <i>Lamb chops with aromatic herbs</i> Allergeni: sedano | € 28.50 |
| Tomahawk di black angus americano alla griglia con salsa bernese (min. 2 persone) <i>Grilled Tomahawk with Béarnaise sauce (min. 2 people)</i> Allergeni: uova, senape | € 50.00 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 zuppe, salse e concentrati vegetali



9

SESAMO

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



11

LUPINI

Presenti in cibi vegani sottoforma di avanzi, salamini, farina e similari



13

CROSTACEI

2



Marini e d'Acque Dolci: 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



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

SENAPE

10



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

ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI

12



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoie, marmellate, funghi essiccati, conserve ecc.

MOLLUSCHI

14



Canestrello, cannolicchio, capesante, cozze, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.

