

Antipasti

**Treccia di filetto di salmerino marinata, rondelle di cipolla rossa,
succo di limone, bacche di ginepro ed olio extra vergine* € 16.00

*Braid fresh marinated char fillet with red onion and juniper berries
Galon de filet omble-chevalier mariné avec de l'oignon rouge et baies de genièvre
Zopf Filet mariniert Saiblingfisch mit roten Zwiebeln und Wacholderbeeren*

**Calamari e patate saltati in padella, pomodorini, rucola e peperoncino* € 16.00

*Squid and potatoes with , cherry tomatoes, rocket and chilli pepper
Calamars et pommes de terre sautées avec tomates cerises, roquette et piment
Tintenfisch und Kartoffeln mit , Kirschtomaten, Rauke und Chili-Pfeffer*

**Gamberi di Mazara del Vallo e mele rosse gratinati,
miele di acacia, buccia d'arancia, songino con riduzione di aceto balsamico* € 20.00

*King prawns with red apple, honey and orange
Écrevisses avec pommes rouges ,miel et orange
Garnelen mit Apfel ,Honig und orange*

*Asparagi verdi al vapore, Grana Padano,
uovo all'occhio di bue con burro nocciola* € 16.00

*Green asparagus and Grana Padano with fried egg
Asperges vertes et Grana Padano avec oeuf sur le plat
Grunem Spargel und Grana Padano mit Spiegelei*

Soufflé di patate, crudo della Val Vigizzo, crema di gorgonzola dolce € 16.00

*Potato soufflé with gorgonzola cheese and Val Vigizzo ham
Soufflé de pomme de terre avec fromage gorgonzola et jambon de Val Vigizzo
Kartoffelsoufflé mit Gorgonzola Käse und Val Vigizzo Schinken*

**Scaloppe di fegato grasso d'anatra, pane tostato,
pera caramellata al Cardamomo* € 22.00

*Duck foie gras with caramelized pear to cardamom
Foie gras de canard avec poire caramélisée à la Cardamome
Entenstopfleber mit Kardamom karamellisierte Birne*

Primi

*Tortelloni al tuorlo ripieni di pesce di lago e verdure stufate,
acqua di pomodoro burro di panna acida e semi di papavero* € 17.00

*Ravioli stuffed with lake fish and vegetables, tomato water and poppy seeds
Ravioli farcis au poisson du lac et légumes, eau de tomate et graines de pavot
Ravioli ausgestopft mit Seefisch und Gemüse, Tomatenwasser und Mohn*

*Spaghetti di grano duro trafiletti al bronzo leggermente piccanti
con cipollotto, peperoni arrostiti e acciughe del mar Cantabrico* € 16.00

*Slightly spicy Spaghetti with spring onion, roasted peppers and Cantabrian anchovies
Spaghetti de blé dur légèrement épicé avec ciboule, poivrons rôtis et anchois cantabriques
Spaghetti mit Frühlingszwiebeln, gerösteten Paprikaschoten und kantabrischen Sardellen*

Gnocchetti di patate alla curcuma con vongole veraci prezzemolo e limone € 16.00

*Turmeric potato gnocchi with clams, parsley and lemon
Gnocchis de pommes de terre au curcuma, palourdes, persil et citron
Kurkuma-Kartoffelgnocchi mit Muscheln, Petersilie und Zitrone*

*Ravioloni di farina di mais con farcia di broccoli e robiola
al burro, salvia e Grana Padano* € 17.00

*Corn flour ravioli filled with robiola cheese and broccoli with butter, sage and Grana Padano
Raviolis à la farine de maïs farcis au fromage robiola et brocoli au beurre, sauge et Grana Padano
Maismehl-Ravioli gefüllt mit Robiola-Käse und Brokkoli mit Butter, Salbei und Grana Padano*

Risottino Carnaroli con quaglia disossata arrosto(min 2 porz.) p.p € 18.00

*“Carnaroli” “Rice with roasted breast of quail
Riz “Carnaroli” avec poitrine de caille rôtie
“Carnaroli” Reis mit gebratenen Wachtelbrüste*

Zuppa di pomodoro, olio al basilico e burratina campana € 14.00

*Tomato and basil soup with burratina
Soupe aux tomates et basilic avec burratine
Tomaten-Basilikum-Suppe mit Burratina*

Secondi

Filetti di pesce Persico dorati alla salvia € 25.00

*Golden perch fillets
Filets de perche dorée
Goldbarschfilets*

*Scaloppe di Lucioperca e verdure di stagione cotte al vapore,
citronette ai semi di coriandolo* € 26.00

*Pike perch escalopes and steamed seasonal vegetables, citronette with coriander seeds
Escalopes de sandre et légumes de saison cuits à la vapeur, citronette aux graines de coriandre
Zander Schnitzel und gedämpftes Gemüse der Saison, Citronette mit Koriandersamen*

Filetto di Branzino in crosta di patate e olive taggiasche € 25.00

*Sea bass in potato crust and olives
Bar à la croûte de pommes de terre et olives
Wolfsbarsch in Kartoffelkruste und Oliven*

Tagliata di petto di Pollo al forno con albicocche e prugne secche € 25.00

*Sliced chicken breast baked with apricots and prunes
Poiitrine de poulet en tranches cuit au four aux abricots et pruneaux
Hähnchenbrustscheiben mit Aprikosen und Pflaumen gebacken*

Filetto di Manzo piemontese con salsa al Gattinara € 34.00

*Piedmontese beef fillet with red wine sauce Gattinara
Piémontaise filet de boeuf avec sauce au vin rouge Gattinara
Piemontesischen Rinderfilet mit Rotweinsauce Gattinara*

Costolette di Agnello, semi di zucca, lino e girasole profumate alla senape € 31.00

*Lamb chops with pumpkin seeds, flax and sunflower, perfumed mustard
Côtelettes d'agneau, graines de citrouille, de lin et de tournesol parfumée avec moutarde
Lammkoteletts, Kürbiskerne, Leinsamen und Sonnenblumen parfümiert Senf*

*Tutti i secondi sono accompagnati da contorno - All the main courses are accompanied by vegetables
Tous les plats principaux sont accompagnés de légumes - Alle Hauptgerichte werden von Gemüse begleitet*

Menù dei bimbi

Pennette al pomodoro € 11.00
Penne with tomato sauce
Penne à la sauce tomate
Macaroni mit Tomatensauce

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte € 17.00
Escalope de poulet milanaise avec frites
Milanese chicken cutlet with french fries
Mailänder Hähnchenschnitzel mit Pommes frites

...In alternativa...

Insalata mista, noci Lara, olio evo e aceto balsamico di Modena € 12.00
Mixed salad, walnuts, extra virgin olive oil and balsamic vinegar from Modena
Salade composée, noix, huile d'olive extra vierge et vinaigre balsamique de Modène
Gemischter Salat, Walnüsse, natives Olivenöl extra und Balsamico-Essig aus Modena

Piatto di verdure al vapore € 12.00
Steamed vegetable dish
Plat de légumes cuits à la vapeur
Gedämpftes Gemüsegericht

Piatto di formaggi misti piemontesi e confetture € 15.00
Dish of mixed Piedmontese cheeses and jams
Assiette de fromages et confitures piémontais mélangés
Teller mit gemischten piemontesischen Käsesorten und Marmeladen

Servizio € 3,00 per persona

**In base alla reperibilità di mercato e per garantirne la salubrità, i prodotti alimentari presenti sul menù potrebbero essere di origine surgelata*

"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"

L'elenco degli allergeni vi verrà fornito ,a richiesta ,dal personale di servizio

Orario : apertura ore 07:00 chiusura ore 23:00

Pranzo dalle 12:00 alle 14:15 cena dalle 19:00 alle 21:15