

Antipasti

*Terrina di pesce di lago con fonduta di pomodori,
rucola e cipollotto rosso* €17.00

*Fresh-water fish terrine with tomatoes, rocket and onions
Terrine de poissons du lac, coulis de tomates, roquette et oignons
Seefischterriner mit Tomaten, Zwiebeln und Rucola Salat*

*Trota salmonata affumicata, semi di papavero,
julienne di finocchi crudi e marmellata di kumquat* € 18.00

*Smoked salmon trout, poppy seeds, raw fennel julienne and kumquat jam
Truite saumonée fumée, graines de pavot, julienne de fenouil cru et confiture de kumquat
Geräucherte Lachsforelle, Mohn, Roher Fenchel Julienne und Kumquat-Marmelade*

**Nudo e crudo: gamberi rossi di Mazara, cicorietta,
dragoncello, olio evo e aceto di lamponi* € 24.00

*Naked and raw: Sicily red prawns, chicory, tarragon, extra virgin olive oil and raspberry vinegar
Nues et crues : crevettes rouges de Sicilie, chicorée, estragon, huile d'olive et vinaigre de framboise
Nackt und roh: Rote Sicilia-Garnelen, Chicorée, Estragon, natives Olivenöl extra und Himbeeressig*

*Petto d'anatra Canette de barbarie, scarola ripassata con
uvetta sultanina, pinoli e olive taggiasche* € 18.00

*Canette de barbarie duck breast, sautéed escarole with raisins, pine nuts and olives
Canette de barbarie magret de canard, scarole sautée aux raisins secs, pignons de pin et olives
Canette de Barbarie-Entenbrust, sautierte Eskariol mit Rosinen, Pinienkernen und Oliven*

Frittatina di patate , toma del Mottarone e verdure miste €15.00

*Potatoes and cheese omelette with fresh vegetables
Omelette au fromage , pommes de terre et legumes frais
Omelett mit Gemuse , Kartoffeln und Kase*

Finissima di manzo Piemontese, Castelmagno e spinacino € 18.00

*Carpaccio of beef marinated, cheese and spinach
Carpaccio de boeuf mariné , fromage et salade de épinard
Carpaccio vom Rind, Käse und Spinat*

Primi

Risottino mantecato all'Arneis con filettini di pesce persico (min 2 porzioni)p.p. €22.00

*Risotto creamed with Arneis with fillets of perch
Risotto à la crème d'Arneis aux filets de perche
Risotto mit Arneiscreme mit Eglifilets*

Gnocchetti di patate, anguilla affumicata, ratatouille di verdure € 18.00

*Potato dumplings with smoked eel and vegetable ratatouille
Gnocchis avec avec anguille fumé et ratatouille de légumes
Kartoffelknödel mit geräuchertem Aal und Gemüse-Ratatouille*

**Spaghetti integrali con mazzancolle del Mediterraneo,
pomodorini ciliegia e basilico* € 20.00

*Whole wheat spaghetti with prawns, cherry tomatoes and basil
Spaghettis de blé entiere aux crevettes, tomates cerises et basilic
Vollkornspaghetti mit Garnelen, Kirschtomaten und Basilikum*

*Tortelloni vegetariani ripieni di ortiche e parmigiano reggiano
al burro nocciola e salvia* € 18.00

*Vegetarian ravioli with parmesan and nettles with butter and sage
Raviolis végétariens avec parmesan et orties au beurre et sauge
Vegetarische Ravioli Parmesan und Brennesseln mit Butter und Salbei*

Tagliatelle al ragout bianco di coniglio €18.00

*Noodles with rabbit ragout
Tagliatelles au ragoût de lapin
Bandnudeln mit Kaninchenragout*

Zuppa di farro e verdure dell'orto €15.00

*Vegetable soup with spelt
Soupe de légumes avec épeautre
Gemusesuppe mit Dinkel*

Secondi

Filetto di Salmerino alpino con cipolle rosse stufate al Barolo € 25.00

*Char fish fillet in Barolo wine sauce
Filets de omble-chevalier an sauce au Barolo
Saiblingfilets in Barolosauce*

Coregone del lago spaccato al rosmarino €27.00

*Lavaret boned with rosemary
Lavaret oté les aretes au rosmarin
Felchen mit Rosmarin*

Trancio di ombrina , crumble di olive taggiasche ,pomodorini e capperi €28.00

*Slice of shi drum, Taggiasca olive crumble, cherry tomatoes and capers
Tranche de ombrine, crumble d'olives taggiasca, tomates cerises et câpres
Scheibe Schattenfisch Taggiasca-Oliven-Crumble, Kirschtomaten und Kapern*

Suprema di faraona di cascina al forno € 26.00

*Supreme of guinea fowl
Suprême de pintad
Oberstes Perlhuhn*

**Tagliata di pluma di maialino Iberico ,
olio all'erba cipollina e patate fondenti* € 32.00

*Sliced Iberian pork pluma, burrata cream, chive oil and melting potatoes
Filet de porc ibérique tranché, ,huile de ciboulette et pommes de terre fondantes
Geschnittenes iberisches Schweinefilet,,Schnittlauchöl und Schmelzkartoffeln*

*Filetto di manzo piemontese con salsa al Prosecco
di Valdobbiadene e pepe rosa* € 35.00

*Fillet of beef with Prosecco sauce pink pepper
Filet de boeuf avec en sauce aux Prosecco et poivre
Rinderfilet in Prosecco Sauce und Rosa Pfeffer*

*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 bimbi

Pennette al pomodoro San Marzano €11.00

Pasta quills with tomato sauce

Pâtes courtes au sauce tomate

Makkaroni mit Tomatensauce

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte €17.00

Breaded chicken with american fries

Escalope de poulet à la milanaise avec frites

Mailänder Hähnchenkotelett mit Pommes Frites

...In alternativa...

Insalata mista , aceto balsamico di Modena e olio EVO €12.00

Crudo di Parma con melone €17.00

Caprese €15.00

Piatto di verdure al vapore €12.00

Piatto di formaggi misti piemontesi con confetture €16.00

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 sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle descrizioni del regolamento CE853| 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