

Antipasti

Carpione bianco di lago con sedano, carota e cipolla € 17.00

*Fried and marinated lake fish with selery, carrots and onions
Poisson du lac frit et mariné avec céleri carottes et oignons
Gebratener und marinierter Seefisch mit Sellerie, Karotten und Zwiebeln*

**Capesante gratinate con pappa al pomodoro* € 22.00

*Pilgrim scallops au gratin
Coquilles St. Jacques gratinè
Jakobsmuscheln Gratiniert*

**Insalatina di mare e orto* € 24.00

*Sea salad and vegetable garden
Salade de mer et potager
Meeressalat und Gemüse*

Millefoglie di melanzane grigliate, tomini freschi e pomodori € 16.00

*Aubergine with fresh chesee
Aubergine avec fromage frais
Auberginen mit Frischkäse*

Carne cruda all'albese tagliata al coltello € 20.00

*Raw meat the albese way cut with knife
Viande crue à la mode de Alba coupée au couteau
Messergehacktes ,rohes ,Rindsfilet*

Terrina di faraona e pistacchi in gelatina €17.00

*Terrine of guinea fowl and pistachios in jelly
Terrine de pintade et pistaches en gelée
Terrine von Perlhuhn und Pistazien in Gelee*

Primi

Ravioloni ripieni di pesce di lago e fiori di zucca al burro di panna acida €18.00

Ravioli stuffed with lake fish and courgettes in sour cream butter
Raviolis farcis de poissons du lac et courgettes au beurre de crème sure
Ravioli gefüllt mit Seefische und Zucchini in Sauerrahmbutter

**Gnocchetti di patate con crema di scampi e pomodori* €22.00

Potato gnocchi with scampi cream and tomatoes
Gnocchi de pomme de terre avec crème de langoustines et tomates
Kartoffel-Gnocchi mit Scampi-Creme und Tomaten

**Tagliolini all'uovo con gamberi rossi di Sicilia e julienne di verdure* € 22.00

Egg tagliolini with Sicilian red prawns and vegetable julienne
Tagliolini aux œufs, crevettes rouges siciliennes et julienne de legumes
Eier-Tagliolini mit sizilianischen roten Garnelen und Gemüse-Julienne

Paccheri di Gragnano con parmigiana di melanzane € 18.00

Gragnano Paccheri with aubergine parmigiana
Gragnano Paccheri avec aubergine parmigiana
Gragnano Paccheri mit Auberginenparmigiana

*Spaghetтини estivi con pomodori San Marzano,
rucola, parmigiano e burrata campana* € 16.00

Spaghetti with tomato sauce, rocket, parmesan and Mozzarella "Burrata"
Spaghetti avec sauce de tomates, roquette, parmesan et Mozzarella "Burrata"
Spaghetti mit Tomatensauce, Rauke, Parmesan und Mozzarella "Burrata"

Zuppa di verdure del nostro orto €15.00

Vegetable soup
Soupe de legumes
Gemüsesuppe

Secondi

Filetti di pesce Persico dorati alla salvia € 28.00

*Golden perch fillets
Filets de perche dorée
Goldbarschfilets*

Scaloppe di lucioperca ai limoni di Cannero Riviera € 30.00

*Pike perch escalopes with Cannero Riviera lemons
Escalopes de sandre aux citrons Cannero Riviera
Zanderschnitzel mit Cannero Riviera-Zitronen*

Tonno rosso leggermente scottato in crosta di sesamo nero € 28.00

*Tuna escalope in sesame seeds crust
Darne de thon grillé en croûte de sésame
Thunfisch vom Grill in Sesamkruste*

Tagliata di controfiletto di manzo con rucola, pomodori e grana padano € 30.00

*Sliced sirloin steak with rocket, tomatoes and parmesan
Steak de surlonge tranché avec roquette, tomates et parmesan
Geschnetzeltes Rinderhüftsteak mit Rucola, Tomaten und Parmesan*

Carrè di maialino da latte cotto al forno e profumato all'Arneis € 28.00

*Loin of pork with white wine
Carrè de porc aux vin blanc
Schweinskarree in Weissweinsauce*

Filetto di manzo Piemontese con salsa al Barolo e grani di pepe rosa € 35.00

*Piedmontese beef fillet with Barolo sauce and pink pepper
Filet de boeuf piémontais sauce Barolo et poivre
Piemontesisches Rinderfilet mit Barolosauce und 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 €11.00

Penne with tomato sauce

Penne avec sauce tomate

Pennei mit Tomatensauce

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte €17.00

Milanese chicken cutlet with french fries

Escalope de pulè panée avec frites

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites Französisch

....In alternativa....

Insalata mista all'aceto balsamico di Modena €12.00

Crudo di Parma con melone €17.00

Caprese €12.00

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

Antipasti

Carpione bianco di lago con sedano, carota e cipolla

Fried and marinated lake fish with selery, carrots and onions

€ 17.00

<i>*Capesante gratinate con pappa al pomodoro</i> <i>Pilgrim scallops au gratin</i>	€ 22.00
<i>* Insalatina di mare e orto</i> <i>Sea salad and vegetable garden</i>	€ 24.00
<i>Millefoglie di melanzane grigliate, tomini freschi e pomodori</i> <i>Aubergine with fresh chesee</i>	€ 16.00
<i>Carne cruda all'albese tagliata al coltello</i> <i>Raw meat the albese way cut with knife</i>	€ 20.00
<i>Terrina di faraona e pistacchi in gelatina</i> <i>Terrine of guinea fowl and pistachios in jelly</i>	€17.00

Primi

<i>Ravioloni ripieni di pesce persico e fiori di zucca al burro di panna acida</i> <i>Ravioli stuffed with fish perch and courgettes in sour cream butter</i>	€18.00
<i>*Gnocchetti di patate con crema di scampi e pomodori</i> <i>Potato gnocchi with scampi cream and tomatoes</i>	€22.00
<i>*Tagliolini all'uovo con gamberi rossi di Sicilia e julienne di verdure</i> <i>Egg tagliolini with Sicilian red prawns and vegetable julienne</i>	€ 22.00
<i>Paccheri di Gragnano con parmigiana di melanzane</i> <i>Gragnano Paccheri with aubergine parmigiana</i>	€ 18.00
<i>Spaghettoni estivi con pomodori San Marzano, rucola, parmigiano e burrata campana</i> <i>Spaghetti with tomato sauce, rochet, parmesan and Mozzarella " Burrata "</i>	€ 16.00
<i>Zuppa di verdure del nostro orto</i> <i>Vegetable soup</i>	€15.00

Secondi

<i>Filettini di pesce persico dorati alla salvia</i> <i>Breaded filets of perch</i>	€ 28.00
<i>Scaloppe di lucioperca ai limoni di Cannero Riviera</i> <i>Pike perch escalopes with Cannero Riviera lemons</i>	€ 30.00
<i>Tonno rosso leggermente scottato in crosta di sesamo nero</i> <i>Tuna escalope in sesame seeds crust</i>	€ 28.00
<i>Tagliata di controfiletto di manzo con rucola, pomodori, e grana padano</i> <i>Slice sirloin beef with rocket, tomatoes and parmesan</i>	€ 30.00
<i>Carrè di maialino da latte cotto al forno e profumato all'Arneis</i> <i>Loin of pork with white wine</i>	€ 28.00
<i>Filetto di manzo Piemontese con salsa al Barolo e grani di pepe rosa</i> <i>Piedmontese beef fillet with Barolo sauce</i>	€ 35.00

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

<i>Pennette al pomodoro</i> <i>Penne with tomato sauce</i>	€11.00
<i>Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte</i> <i>Milanese chicken cutlet with french fries</i>	€17.00

....In alternativa....

<i>Insalata mista all'aceto balsamico di Modena</i>	€12.00
<i>Crudo di Parma con melone</i>	€17.00
<i>Caprese</i>	€12.00
<i>Piatto di verdure al vapore</i>	€12.00
<i>Piatto di formaggi misti piemontesi con confetture</i>	€16.00

I nostri dolci

<i>Millefoglie con panna montata, gelato, fragole</i> <i>Mille-feuille with whipped cream, ice cream and strawberries</i>	€ 9.00
<i>Sfogliatina di mele caramellate, gelato al fiordilatte</i> <i>Warm apple puff pastry with ice cream</i>	€ 9.00
<i>Tarte Tatin con panna montata e gelato</i>	€ 9.00
<i>Tart Tatin with whipped cream</i>	
<i>Tiramisù La Quartina</i> <i>Tiramisù</i>	€ 9.00
<i>Semifreddo all'amaretto con gelato al cioccolato</i> <i>Macarons parfait with chocolate ice cream</i>	€ 9.00
<i>Insalatina di pesche al basilico con gelato alla crema, scaglie di cioccolato e amaretti</i> <i>Salad peaches in basil with ice cream, pure chocolate and macarons</i>	€ 9.00
<i>Coppa di sorbetti</i> <i>Sorbet</i>	€ 9.00

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