

Antipasti

Terrina di trota rosa marinata con cipolla di Tropea , insalatina € 18.00

Marinated pink trout with onions, salad
Truite du lac marinée avec oignons, salade
Forelle leicht mariniert mit Zwiebeln , Salat

**Gamberi del Mediterraneo gratinati con songino, melograno e noci* € 24.00

Mediterranean prawn tails with lamb's lettuce, pomegranate and walnuts
Queues de crevettes méditerranéennes au songino, grenade et noix
Mediterrane Garnelenschwänze mit Songino, Granatapfel und Walnüssen

**Calamari e patate saltati in padella con rucola, pomodorini e peperoncino* € 18,00

Pan-fried calamari and potatoes with rocket, cherry tomatoes, and chili pepper
Calamars et pommes de terre poêlés avec roquette, tomates cerises et piment
Gebratene Calamari und Kartoffeln mit Rucola, Kirschtomaten und Chilischote.

Mozzarella e vegetali in crosta di pane e parmigiano €15.00

Mozzarella and vegetables in bread crumbs and Parmesan Cheese
Mozzarella et légumes en croute de pain et parmesan
Mozzarella und Gemuse in Brotkrumel und Parmesan

**Tortino di funghi porcini, crudo di Parma e crema di formaggi* € 20.00

Small mushroom pie with raw ham and cheese fondue
Petite tourte aux ceps ,jambon cru et fondue de fromage
Pilztortchenmit mit Roher Schinken und Käsefondue

**Scaloppe di fegato d'anatra, pane croccante e fichi caramellati* € 24.00

Duck liver escalope with caramelized figs
Escalope de foie de canard avec figues caramélisées
Entenleberschnitzel mit karamellisierten Feigen

Primi

Risottino mantecato all'Arneis con filettini di pesce persico (min 2 porzioni)p.p. €23.00

Risotto creamed with Arneis with fillets of perch

Risotto à la crème d'Arneis aux filets de perche

Risotto mit Arneiscreme mit Eglifilets

Tortelloni ripieni di lavarello rucola e patate al burro e salvia € 18.00

Tortelloni with lavaret fish ,rocket and potatoes

Tortelloni avec, poisson-lavaret ,roquette et pommes de terre

Tortelloni mit Felchen ,Rauke und Kartoffeln

*Spghettini con acciughe del Mar Cantabrico ,scarola ripassata ,
olive ,uvetta sultanina e pinoli tostati* € 16.00

Spaghetti with Cantabrian Sea anchovies, sautéed escarole, olives, raisins and toasted pine nuts

Spaghetti aux anchois de la mer Cantabrique, scarole sautée,olives, raisins secs et pignons de pin grilles

*Spaghetti mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, sautierte Eskariol,Oliven, Rosinen und geröstete
Pinienkerne*

Gnocchetti di patate con fonduta di Bettelmatt €18.00

Potato dumplings with Ossola cheese

Gnocchis de pommes de terre avec fromage de l'Ossola

Kartoffelklosschen mit Ossolakase

**Tagliatelle ai funghi porcini* €18.00

Tagliatelle with mushrooms

Tagliatelles avec ceps

Tagliatelle mit Pilzen

Crema di zucca con crostini di pane €14.00

Cream of pumpkin soup with toasted bread

Creme de potiron avec croutons

Kurbiscremesuppe mit Croutons

Secondi

Scaloppe di lucioperca alla griglia con pomodori olive e capperi €30.00

Grilled pikeperch with tomatoes, olives and capers
Sandre sur le gril avec tomates, olives et capres
Zander vom grill mit Tomaten, Oliven und Kapern

Salmerino spinato in crosta di patate novelle e olive taggiasche € 25.00

Char boned in potato's crusty
Omble chevalier en croûte de pomme de terre
Saibling engräetet in Kartoffelkruste

Orata al vapore con verdure autunnali, semi di coriandolo e citronette € 28.00

Steamed sea bream with autumn vegetables, coriander seeds and citronette
Dorade à la vapeur aux légumes d'automne, graines de coriandre et citronnette
Gedämpfte Dorade mit Herbstgemüse, Koriandersamen und Citronette

Fricassee di coniglio disossato con purè di patate € 25.00

Boneless rabbit fricassee with mashed potatoes
Fricassée de lapin désossé et purée de pommes de terre
Kaninchenfrikassee ohne Knochen mit Kartoffelpüree

**Costolettine di agnello scalzato Nuova Zelanda al rosmarino* € 33,00

Lamb chops with rosemary
Côtelettes d'agneau au romarin
Lammkoteletts mit Rosmarin

Filetto di manzo piemontese con salsa al gorgonzola stagionato € 35.00

Fillet of beef with cheese gorgonzola sauce
Filet de boeuf avec en sauce aux fromage gorgonzola
Rinderfilet in Gorgonzolasauce

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 San Marzano € 11.00
Pasta quills with tomato sauce
Pâtes courtes à la sauce tomate
Makkaroni mit Tomatensauce

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte € 17.00
Breaded chicken with french fries
Escalope panée avec frites
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites Französisch

....In alternativa....

Insalata mista all'aceto balsamico € 12.00

Piatto di verdure al vapore € 12.00

Piatto di formaggi misti piemontesi con confetture € 15.00

Servizio € 3,00 per persona

*Secondo la disponibilità del mercato alcuni ingredienti potrebbero venire abbattuti alla temperatura di -20°
o non essere come descritti nel menu*

**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

I nostri dolci

Gelato al forno con meringhe, fragole ,cioccolato e panna montata € 9.00

Baked ice cream with strawberries , meringue , chocolate and cream
Glacé au four avec fraises , meringues , chocolat et crème fouettée
Überbackenes Eis mit Erdbeeren, Schokolade, Meringe und Schlagsahne

Sfogliatina di mele caramellate con gelato alla crema € 9.00

Warm apple puff pastry with ice cream
Petit friand chaud aux pommes avec glace
Warme Apfel-Blatterteig-Tasche

Semifreddo all'amaretto con gelato al cioccolato € 9.00

Macaroons parfait with ice cream chocolate
Parfait aux amandes avec glace au chocolat
Weisser Mandelmmakronen-Halbgefrorenes mit Schokoladen Eis

Tarte Tatin con panna e gelato fiordilatte € 9.00

Tart Tatin with whipped cream and ice cream
Tarte Tatin avec crème fouettée et glace
Tatin-Murbeteigkuchen mit Schlagsahne und Eis

Tiramisù La Quartina € 9.00

Tiramisù
Tiramisù
Tiramisù

Biancomangiare con frutti di bosco € 9.00

Panna cotta with berries
Panna cotta avec fruits rouges
Panna cotta mit Beeren

Sorbetto limone e mandarino € 9.00

lemon and mandarin sorbet
sorbet citron et mandarine
Zitronen-Mandarinen-Sorbet

