

ANTIPASTI

Horsd'oeuvres Vorspeisen Entrées

Coperto Besteck couvert cover euro 3,00

Carne salada, Crudo e pancetta alla cannella Ossolani, salamino della Duja e pane di Crodo all'uvetta con Chutney di Pere e Zenzero €15

Local mixed cold cuts from Ossola Valley, with Crodo raisins bread and spicy pear compote

*Lokale gemischte Aufschnitt mit CrodoRosinenBrot mit wuerzigem Birnen Kompott
Charcuterie locale avec Pain de Crodo aux raisins servi avec compote épicée*

Finissima di *Trota di Lago Salmonata marinata con Panna Acida all'erba cipollina e Pan Brioches €17

Marinated salmoned trout with Chives sour cream and Pan Brioches

Filet de Truite saumonée et marinée avec Crème acide à la ciboulette et Pan Brioches

Marinierte LachsSeeforelle mit Schnittlauch-SauerRahm und Pan Brioches

Tartare di Vitellone mantecata con Senape di Dijon , Gelée di Menabrea e Paglia di Porro Fritto €18

Minced raw beef meat with Dijon mustard, Mennabrea beer Jelly and fried leek

Tartare de bœuf avec moutarde de Dijon, gelée de bière Mennabrea et paille de poireaux frits

RindsTartare mit DijonSenf, MennabreaBier Gelee und knacknigem Lauch

Crudo di Gambero Rosso , misticanza, Arancia Sanguinella e il suo

Dressing *

€ 21

Ecrevisse rouge crue ave légumes, orange sanguine et sa sauce

Rohe rote Garnelen mit Gemuese, blutige Orange und gewuerziger Sauce

Raw red prawn with vegetables, blood orange and its sauce

Flan di Asparagi , vellutata Vanigliata al Castelrosso , Carasau e Gruè di cacao

€14

Asparagus pie topped with Castelrossocheese cream sauce, Carasaubread with cocoa grue

Spargeln Flan mit Castelrossekaesecreme Sauce, CarasauBrot u. Kakaogruè

Aspagus flan with creamy Castelrossocheese , Carasaubread and Cacao grue

Proposta Vegetariana:

Insalata con rucola, soncino, carote, pomodori, mele, cavolo rosso , olive taggiasche e Feta

€13

Proposition végétarienne:

Vegetarian dish

Vegetarischer

Gericht

Large mixed salad with rocket, carrots, tomatoes , apple, red cauliflower, Taggia olivs and feta cheese

Grosser gemischter Salat mit Rauque, Apfel, Karoten Tomaten, rote

Kohl, TaggioOliven u. Fetakaese

Grande salade mée avec rauque,, carotes, tomates, , pommes, chou rouge, olives de Taggia et Feta

**Per garantire una perfetta conservazione alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento ultrarapido di temperatura come da normativa vigente. Il personale di sala è a completa disposizione per informare in merito al metodo di conservazione ed alla presenza di alcuni allergeni. E' disponibile il libro allergeni e la scheda tecnica di ogni portata*

PRIMI PIATTI

Entrées Chaudes - Teigwaren und Reis - Farinaceous Dishes
PASTA FRESCA FATTA IN CASA
Pâtes fraîches Maison - Homemade fresh pasta - Hausgemachte frische Teigwaren

****Fettuccine della tradizione Cusiana alla San Giulio con pesce di lago,
pomodoro fresco e aneto*** **€15**

Homemade Noodles with lake fishes, spices, fresh tomato and Dill
Nouillettes Maison avec poisson d'eau douce, tomate fraîche et aneth
Frische Nudeln mit Seefische, Gewürze, frische Tomaten and Dill

****Agnolotti alla Piemontese con ristretto di carne alla Maggiorana e
Pancetta ossolana Croccante*** **€15**

Ravioli stuffed with beefmeat, with its gravy, Marjoram and crispy Local bacon
Agnolotti piémontais avec réduction de boeuf à la Marjolaine et lard croustillant
*Agnolotti nach Piemonte Art mit Fleischsauce, Majoran und kroker Ossolana
Pancetta*

***Spaghettono alla Chitarra, Pomodoro Fresco, Menta e scaglie
di Ricotta Salata*** **€14**

Spaghetti à la guitare, tomate fraîche, menthe et flocons de ricotta salée
Gitarre-Spaghetti, frische Tomaten, Minze und salziger Ricotta Flocken
Guitar Spaghetti, fresh tomato, mint and flakes of salty ricotta

Minestrone di Verdure **€10**

Minestrone aux légumes frais
Minestrone Suppe mit frischem Gemüse
Minestrone soup with fresh vegetables

****Rollatina di Crêpe al Mascarpone e Carciofi , Vellutata allo zafferano e fili di Peperoncino*** **€15**

*Pancake with creamy cheese mascarpone, artichokes, Saffron sauce and peppers
Roulade de crepe au mascarpone et artichauts, sauce crème au safran e fils de poivrons
Pfankuchen gerollt mit Mascarponekaese u. Artichocken,
Safrancremesauce u. Paprikaschoten*

Risotto minimo 2 persone (20 minuti di attesa)
Risotto minimum 2 persons (20 minutes waiting)

Carnaroli con *Gamberi , * Capesante e gocce di Pesto **€18**

*Risotto Carnaroli with Shrimps, Jack scallops shells and squeezed basil drops
Risotto mit Krevetten und Jakobs Muscheln , und Basilikumsauce Tropfen
Carnaroli avec crevettes, Coquilles St.-Jacques et gouttes de pistou*

Carnaroli al Cartizze , Mela pink lady e Vellutata di Taleggio

€15

Rice « Carnaroli » with Spumante Cartizze, coloured with pink apple, topped with Taleggio cream sauce

«Carnaroli » Reis mit Cartizze Spumante, gefärbt mit rosa Lady Apfel, und Taleggiocremsauce

Riz «Carnaroli» au spumante Cartizze, coloré à la pomme pink lady, surmonté de sauce crème de Taleggio

**Per garantire una perfetta conservazione alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento ultrarapido di temperatura come da normativa vigente. Il personale di sala è a completa disposizione per informare in merito al metodo di conservazione ed alla presenza di alcuni allergeni. E' disponibile il libro allergeni e la scheda tecnica di ogni portata*

SECONDI PIATTI

Plats Principaux Meat and Fish Fleisch und Fisch Hauptgericht

Tagliata di Scottona con Sformatino di Patate e primizie di stagione

Sliced beef with Potatoesflan and warm vegetables **€22**

Boeuf en tranches avec flan de pommes de terre et legumes de saison

In Scheiben ScottonaRindsfleisch mit gedünsteten frischen Gemuese u.

KartoffelnFlan

****Ganassino di Vitello con Röstie di Patata e riduzione di Mirtillo €20***

Tender veal Cheek topped with reduced blubberies, served with roast potatoes

Zarte KalbsWange serviert mit Blaubeeren sauce und Karteln "Roesti"

Tendre Joue de Veau à la reduction de mirtilles, servie avec roesti

****Doppia Costoletta d'Agnello al Timo CBT con Cipolle Borretane caramellate (attesa-wait-warten-attendre 15 Minuti) € 22***

Lambs' chops cooked at low temperature with thime, served with large sweet onions

Lammkotelett mit Thimian im niedrigem Temperatur gebraten , und Karamelisierten

Zwiebeln serviert

Carré d'agneau cuit à basse température au thym, servi avec gros oignons

caramelisés

Filetto di Vitellone su pietra ollare con scaglie di Sale Maldon affumicato, Burro aromatico e contorno €29

*BeefFillet served on hot stone topped with Maldon smoked salt, spicy butter and
vegetables*

RindsFilet auf Schieferstein serviert mit gerauechter Maldon Salz, wuerzigem

Butter u. Gemuese

Filet de boeuf servi sur pierre ollaire, avec sel fumé Maldon, beurre épice et légumes

****Filetto di pesce Persico Dorato al burro e salvia con polenta croccante e spinacino*** **€20**

Perchfish fillet with Butter, Sage with crispy polenta and spinach

Barschfilet mit Butter, Salbei mit knuespriger Polenta und Spinat

Filets de perches de la tradition au beurre, sauge avec polenta croustillante et épinards

****Filetto di Lavarello in Crosta di Mandorle e Pistacchio con caponatina di verdure*** **€20**

White lake trout fillet fried in almonds crust, piasacchios served with mixed vegetables

Filet de truite blanche en croûte d'amandeset pistaches, servi avec legumes mixtes

Weißes Seeforellefilet in Mandelkrueste und Pistazien , mit gemischten Gemüse

Selezione di formaggi **€ 10**

Selection of local mixed cheeses

Verschiedener KaeseAuswahl von der Region

Sélection de fromages locaux

Contorni misti: patate e verdura del giorno **€ 6**

Dessert **€ 6**

**Per garantire una perfetta conservazione alcuni prodotti vengono sottoposti ad abbattimento ultrarapido di temperatura come da normativa vigente. Il personale di sala è a completa disposizione per informare in merito al metodo di conservazione ed alla presenza di alcuni allergeni. E' disponibile il libro allergeni e la scheda tecnica di ogni portata.*

MENU DEGUSTAZIONE CARNE

Menù a € 52.- bevande escluse

Carne salada, Crudo e pancetta alla cannella Ossolani, salamino della Duja e pane di Crodo all'uvetta con Chutney di Pere e Zenzero

Local mixed cold cuts from Ossola Valley, with Crodo raisins bread and spicy pear compote

*Lokale gemischte Aufschnitt mit Crodo Rosinen Brot mit wuerzigem Birnen Kompott
Charcuterie locale avec Pain de Crodo aux raisins servi avec compote épicée*

Ravioli fatti in casa alla Piemontese con ristretto di carne alla Maggiorana e Pancetta ossolana Croccante

*Fresh ravioli stuffed with beefmeat, with its gravy, Marjoram and crispy Local bacon
Agnolotti maison piémontais et avec réduction de boeuf à la Marjolaine et lard croustillant*

*Hausgemachte Agnolotti nach Piemonte Art mit Fleischsauce, Majoran und krokanter
Ossolana Pancetta*

Tagliata di Scottona con Sformatino di Patate e primizie di stagione

Sliced beef with Potatoesflan and warm vegetables

Boeuf en tranches avec flan de pommes de terre et legumes de saison

*In Scheiben Scottona Rindsfleisch mit gedünsteten frischen Gemuese u.
Kartoffeln Flan*

Dolce della casa o Formaggi Piemontesi

Chariot de desserts au choix ou fromages régionaux

Verschiedene Dessert Auswahl oder Kaese der Region

Various desserts choice or local cheeses from surroundings

MENU DEGUSTAZIONE PESCE

Menu ad € 52. – bevande escluse

Finissima di * Trota di Lago Salmonata marinata con Panna Acida all'erba cipollina e Pan Brioches

Marinated salmoned trout with Chives sour cream and Pan Brioches

Filet de Truite saumonée et marinée avec Crème acide à la ciboulette

et Pan Brioches

Marinierte LachsSeeforelle mit Schnittlauch-SauerRahm und Pan Brioches

Fettuccine della tradizione Cusiana alla San Giulio con pesce di lago, pomodoro fresco e aneto

Homemade Noodles with lake fishes, spices, fresh tomato and Dill

Nouillettes Maison avec poisson d'eau douce, tomate fraiche et aneth

Frische Nudeln mit Seefische, Gewürze, frische Tomaten and Dill

Filetto di pesce Persico Dorato al burro e salvia con polenta croccante e spinacino

Perchfish fillet with Butter, Sage with crispy polenta and spinach

Barschfischfilet mit Butter, Salbei mit knuespriger Polenta und Spinat

Filets de perches de la tradition au beurre, sauge avec polenta croustillante et épinards

Dolce della casa o Formaggio

Desserts Maison ou Fromages du Pays

Hausgemachte Zuessigkeiten oder Kaese Auswahl von der Region

Home made desserts or choice of local cheeses