

# ANTIPASTI

*Hors d'oeuvres Vorspeisen Entrées*

*Coperto Besteck Couvert Cover euro 3,00*

## ***Misto Salumi Locali:***

***Crudo e Lardo casa Walser , salamino della Duja,  
pane all'uvetta, Toma locale ,Blu Ossolano e composta di Rabarbaro  
e Miele d'Eucalipto*** **€17.-**

*Local mixed cold cuts and cheese from Ossola Valley, with raisins bread and Rhubarb with Eucalyptus Honey Compote*

*Charcuterie et Fromage local avec Pain aux raisins et Compote de rhubarbe et miel d'eucalyptus*

*Lokale gemischte Aufschnitt und Kaese mit RosinenBrot und Rhabarberkompott mit Eukalyptushonig*

***Finissima di Trota di Lago e Tuorlo marinati  
con Pan Brioches e citronette al Lime*** **€18.-**

*Lake Trout and Egg Yolk marined , with Brioche Bread and Lime citronette*

*Truite de lac et Jaune d'œuf mariné avec pain brioché et sauce au citron vert*

*Seeforelle und Mariniertes Eigelb mit Briochebrot und Limetten Sauce*

***Tartare di Vitellone mantecato con Senape di Dijon ,emulsione di  
Peperone Giallo ,Pannacotta alla Bagna Cauda e Biscotto  
Salato*** **€20.-**

*Minced raw beef meat with Dijon Mustard, Yellow Pepper Emulsion,  
Garlic and Anchovy Panna Cotta, and Savory Biscuit*

*Tartare de bœuf avec moutarde de Dijon, émulsion de poivron jaune,  
panna cotta à l'ail et aux anchois avec biscuit salé*

*RindsTartare mit Dijon-Senf, gelbe Paprika-Emulsion, Panna Cotta mit Knoblauch und Sardellen und salzigem Keks*

***Crudo di Gambero Rosso con insalata di Puntarelle  
e dressing al Mango***

**€22.-**

*Red Prawn Tartare with Puntarelle Salad and Mango Dressing*

*Tartare de crevette rouge avec salade de puntarelle et sauce à la mangue*

*Rote Garnelen-Tartare mit Puntarelle-Salat und Mango-Dressing*

***Sformatino di Ortiche , con fonduta allo Zafferano***

***e Croccante alla Nocciola***

**€16.-**

*Nettle Flan with Saffron Fondue and Hazelnut Crisp*

*Flan d'orties avec fondue au safran et croquant à la noisette*

*Brennessel-Flan mit Safran-Fondue und Haselnuss-Krokant*

***Proposta Vegetariana:***

**€14.-**

*Rucola, Soncino, Carote, Pachino, Pink Lady, Germogli di Soya Olive taggiasche e Mozzarelline*

***Proposition végétarienne: Vegetarian dish Vegetarischer Gericht***

*Rocket ,Lamb's Lettuce, Carrots, Pachino Tomatoes, Pink Lady Apples, Soybean Sprouts, Taggiasca Olives, and Mini Mozzarella*

*Roquette, mâche, carottes, tomates Pachino, pommes Pink Lady, germes de soja, olives taggiasche et mini mozzarellas*

*Rucola, Feldsalat, Karotten, Pachino-Tomaten, Pink Lady Äpfel, Sojasprossen, Taggiasca-Oliven und Mini-Mozzarella*

*\*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*

### **\*Ravioli alla Piemontese con ristretto di carne al Timo e Scaglie di Castelrosso** **€17.-**

*Piemontese-Style Ravioli with Thyme Meat Reduction and Castelrosso Cheese Shavings*

*Raviolis à la piémontaise avec réduction de viande au thym  
et copeaux de fromage Castelrosso*

*Piemontesische Ravioli mit Thymian-Fleischreduzierung und Castelrosso-Käseflocken*

### **\*Fettuccine della tradizione Cusiana alla San Giulio con pesce di lago, pomodoro fresco e aneto** **€17.-**

*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*

### **\*Tagliolini freschi al ragù di Selvaggina e Nebbiolo** **€18.-**

*Fresh Tagliolini with Game Ragù and Nebbiolo Wine*

*Tagliolini frais au ragù de gibier et vin Nebbiolo*

*Frische Tagliolini mit Wildragout und Nebbiolo-Wein*

### **Paccheri con \*Cozze , riduzione di Crostacei e gocce di pesto all' Erba Orsina** **€17.-**

*Paccheri with Mussels, Crustacean Reduction, and Drops of Sorrel Pesto*

*Paccheri avec moules, réduction de crustacés et gouttes de pesto d'oseille*

*Paccheri mit Muscheln, Krustentierreduktion und Tropfen von Sauerampfer-Pesto*

## ***Minestrone di Verdure fresche***

**€ 13.-**

*Home made Minestrone soup with fresh vegetables*

*Minestrone Maison aux légumes frais*

*Hausgemachte Minestrone Suppe mit frischen Gemüse*

***Risotto minimo 2 persone (20 minuti di attesa)***

***Risotto minimum 2 persons (20 minutes waiting)***

## ***Carnaroli Tricolore, con Pomodorini Pachino , Pistacchio e Stracciatella***

**€17.-**

*Risotto with Pachino Cherry Tomatoes, Pistachios, and Stracciatella Cheese*

*Risotto avec tomates cerises Pachino, pistaches et stracciatella*

*Risotto mit Pachino-Kirschtomaten, Pistazien und Stracciatella-Käse*

## ***Riso Carnaroli con \*Capesante e Carciofi Croccanti***

**€19.-**

*Risotto with Scallops and Crispy Artichokes*

*Risotto aux coquilles Saint-Jacques et artichauts croustillants*

*Risotto mit Jakobsmuscheln und knusprigen Artischocken*

*\*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*

## ***\*Petto d'Anatra agli Agrumi con Rostie di Patata dolce €23.-***

*Duck Breast roasted with citrus served with sweet Potato Rösti*

*Magret de canard aux agrumes avec rösti de pommes de terre douces*

*Entenbrust mit Zitrusfrüchten und susses Kartoffel-Rösti*

## ***Rollatina di Pollo Livornese CBT, Patata Dauphine***

### ***e salsa al Passito di Caluso €20.-***

*Livorno Chicken Roll with Dauphine Potato and Passito di Caluso Sauce*

*Roulade de poulet de Livourne, avec pommes Dauphine et sauce au Passito di Caluso*

*Livorno-Hähnchenrolle mit Dauphin-Kartoffeln and Passito-di-Caluso-Sauce*

## ***\*Ganassino di Vitello con Cipollotto alla Birra e Miele €23.-***

*Veal Cheek with Beer-Glazed Spring Onion and Honey*

*Joues de veau avec oignon nouveau à la bière et miel*

*Kalbsbäckchen mit Bier-Frühlingszwiebel und Honig*

## ***Filetto di Vitellone su pietra ollare con scaglie di Sale Maldon Burro aromatico e contorno € 30.-***

*Beef Fillet on hot stone topped with Maldon smoked salt, spicy butter and vegetables*

*Rinds Filet auf Schieferstein mit gerauchter Maldon Salz, wuerzigem Butter u. Gemuese*

*Filet de boeuf sur pierre ollaire, avec sel fumé Maldon, beurre épicé et légumes*

***\*Pesce Persico Dorato in panura alle Erbe aromatiche e Flan di Asparagi*** € 20.-

*Perch Fish in Herb Breadcrumbs with Asparagus Flan*

*Perche en croûte d'herbes aromatiques avec flan d'asperges*

*Barsch in Kräuterpanade mit Spargel-Fla*

***\*Trancio di Ombrina con Crumble di Lemongrass, la sua riduzione e Cime di Rapa all'aglio, olio e peperoncino*** €22.-

*Seabass slice with Lemongrass Crumble, Its Reduction, garlic, oil and chili pepper Turnip Tops*

*Tranche d'ombrine avec crumble de citronnelle, sa réduction et cime de navet ail, huile et piment*

*Meerbrasse Scheibe mit Zitronengras-Crumble, seiner Reduktion und Knoblauch, Öl und Chili Rübenspitzen*

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

***Selezione di formaggi*** € 13.-

*Selection of local mixed cheeses*

*Verschiedener KaeseAuswahl von der Region*

*Sélection de fromages locaux*

***Dessert Dolce fatti in casa Home made dessert***  
***Hausgemachte Suessigkeiten*** € 8.-

\*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

€ 55.- bevande escluse

## *Crudo e Lardo casa Walser , salamino della Duja, pane all'uvetta, Toma locale ,Blu Ossolano e composta di Rabarbaro e Miele d'Eucalipto*

*Local mixed cold cuts and cheese from Ossola Valley, with raisins bread*

*Lokale gemischte Aufschnitt und Kaese mit RosinenBrot*

*Charcuterie et Fromage local avec Pain de aux raisins*

\*\*\*

## *\*Ravioli alla Piemontese con ristretto di carne al Timo e Scaglie di Castelrosso*

*Piemontese-Style Ravioli with Thyme Meat Reduction and Castelrosso Cheese Shavings*

*Raviolis à la piémontaise avec réduction de viande au thym  
et copeaux de fromage Castelrosso*

*Piemontesische Ravioli mit Thymian-Fleischreduzierung und Castelrosso-Käseflocken*

\*\*\*

## *\*Ganassino di Vitello con Cipollotto alla Birra e Miele*

*Veal Cheek with Beer-Glazed Spring Onion and Honey*

*Joues de veau avec oignon nouveau à la bière et miel*

*Kalbsbäckchen mit Bier-Frühlingszwiebel und Honig*

\*\*\*

## *Dolce della casa o Formaggi Piemontesi*

*Desserts Maison au choix ou fromages régionaux*

*Verschiedene Hausgemachte Dessert Auswahl oder Kaese der Region*

*Various home made desserts choice or local cheeses from surroundings*

# *MENU DEGUSTAZIONE PESCE*

*Menu ad € 55.- bevande escluse*

## *Finissima di Trota di Lago e Tuorlo marinati con Pan Brioche e Dressing al Lime*

*Lake Trout and Egg Yolk marined , with Brioche Bread and Lime Dressing*

*Truite du lac et Jaune d'œuf mariné avec pain brioché et sauce au citron vert*

*Seeforelle und Eigelb Mariniertes mit Briochebrot und Limetten-Dressing*

*\*\*\*    \*\*\*    \*\*\**

## *\*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*

*\*\*\*    \*\*\*    \*\*\**

## *Pesce Persico Dorato in panura alle Erbe aromatiche e Flan di Asparagi*

*Perch Fish in Herb Breadcrumbs with Asparagus Flan*

*Perche en croûte d'herbes aromatiques avec flan d'asperges*

*Barsch in Kräuterpanade mit Spargel-Fla*

*\*\*\*    \*\*\*    \*\*\**

*Dolce della casa*

*o*

*Formaggio*

*Desserts Maison            ou            Fromages du Pays  
Hausgemachte Zuessigkeiten    oder            Kaese Auswahl von der Region  
Home made dessert            or            Local cheeses*