

# ANTIPASTI

Hors d'oeuvres    Vorspeisen    Entrées    Coperto    Besteck    Couvert    Cover    euro 3,00

## **Misto Salumi Locali:**

€16

**Carne salada, Lardo Ossolano, Salamino della Duja e Pane di Crodo all'uvetta, Toma locale, Blu Ossolano e composta di Zucca speziata**

*Local mixed cold cuts and cheese from Ossola Valley, with Crodo raisins bread and spicy pumpkin compote*

*Lokale gemischte Aufschnitt und Kaese mit Crodo Rosinen Brot und gewürztem Kürbiskompott*

*Charcuterie et Fromage local avec Pain de Crodo aux raisins et compote épicée de potiron*

**Finissima di Trota di Lago Salmonata marinata, \*Luccio Affumicato con Pannacotta al Lime e Pan Brioches**

€18

*Marinated salmoned trout, Smoked Pike with Lime Panna Cotta and Pan Brioches*

*Truite saumonée marinée, Brochet fumé avec panna cotta au citron vert et Pain Brioches*

*Marinierte Lachs Seeforelle, Geräucherter Hecht mit Limetten-Panna-Cotta und Pan Brioches*

**Tartare di Vitellone mantecata con Senape di Dijon, Puntarelle croccanti e Mousse alla Bagna Càuda**

€18

*Minced raw beef meat with Dijon mustard, Crispy chicory and Bagna Càuda mousse*

*Tartare de bœuf, moutarde de Dijon, avec Puntarelle croustillante et mousse Bagna Càuda*

*Rinds Tartare mit Dijon Senf, mit knuspriger Puntarelle, Bagna Càuda Schaum*

*Crudo di Ricciola, misticanza, Pompelmo rosa*

*e dressing all'Aceto di Lamponi*

€ 20

*Raw Amberjack, mixed salad, pink grapefruit and Raspberry Vinegar Dressing  
Sérieole crue, salade composée, pamplemousse rose et sauce au vinaigre de  
framboise*

*Roher Amberjack, gemischter Salat, rosa Grapefruit und Himbeer-Essig-  
Dressing*

*Sformatino di Topinambur, fonduta al Castelrosso e Carciofi  
croccanti*

€ 16

*Topinambur artichoke flan, Castelrosso cheese fondue and crispy artichokes  
Flan de topinambours, fondue Castelrosso et artichauts croustillants  
Topinambur-Flan, Castelrosso Kase Fondue und knusprige Artischocke*

*Proposta Vegetariana:*

€ 14

*Insalata con rucola, soncino, carote, pomodori, mele,*

*Edamame (Fagioli di Soia), olive taggiasche e Mozzarelline*

*Proposition végétarienne:*

*Vegetarian dish*

*Vegetarischer Gericht*

*Salad with rocket, lamb's lettuce, carrots, tomatoes, apples, Edamame  
(Soy beans), Taggiasca olivs and cherry mozzarella*

*Salade de roquette, mâche, carottès, tomates, pommes, Edamame (fèves  
de soja), olives Taggiasca et mozzarella cerises*

*Salat mit Rucola, Feldsalat, Karotten, Tomaten, Äpfeln, Edamame  
(Sojabohnen), Taggiasca-Oliven und Kirschmozzarella*

*\*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*** **€16**

*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*

***\*Ravioli alla Piemontese con ristretto di carne alla Maggiorana ,  
Nocciole Tostate e Gruè di Cacao*** **€15**

*Ravioli stuffed with beefmeat sauce, Marjoram and Toasted Hazelnuts and  
Cocoa Nibs*

*Agnolotti piemontais avec réduction de boeuf à la Marjolaine et Noisettes  
grillées et gruè de cacao*

*Agnolotti nach Piemonte Art mit Fleischsauce, Majoran und Geröstete  
Haselnüsse , Kakaonibs*

***Spghettino alla Chitarra, Datterini Gialli, Straciatella e  
Pesto di Pistacchio*** **€15**

*Guitar Spaghetti with Yellow Datterini Tomatoes, Straciatella and  
Pistachio Pesto*

*Spaghetti à la guitare, avec tomates Datterini jaunes, straciatella  
et pesto de pistaches*

*Gitarre-Spaghetti, mit gelben Datterini-Tomaten, Straciatella und  
Pistazienpesto*

***Paccheri con Code di Gamberi, Bisque e Crema di Piselli***

**€16**

*Paccheri with Shrimp Tails, Bisque and Pea Cream*

*Paccheri aux queues de crevettes, bisque et crème de petits pois*

*Paccheri mit Garnelenschwänzen, Bisque und Erbsencreme*

### *Minestrone di Verdure*

€12

*Minestrone aux légumes frais*

*Minestrone Suppe mit frischen Gemüse*

*Minestrone soup with fresh vegetables*

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

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

### *Carnaroli con Asparagi e Mimosa di Rosso d'Uovo*

€16

*Rice "Carnaroli" with Asparagus and Egg Yolk Mimosa*

*Riz "Carnaroli" avec mimosa aux asperges et jaune d'œuf*

*Reis "Carnaroli" mit Spargel und Eigelb-Mimosa*

### *Carnaroli con Gorgonzola IGP e n'duja calabrese*

€16

*Rice "Carnaroli" with Gorgonzola cheese and spicy salami Calabria*

*Riz "Carnaroli" au Gorgonzola avec pate épicée de salami calabrais*

*"Carnaroli" Reis mit Gorgonzolakaese und pikanter Salami aus Calabria*

*\*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 laccato al Miele, Balsamico con purè di Fave e Cime di Rapa*** €22

*Lacquered Duck Breast, Honey and Balsamic with Broad Bean Puree and Turnip Tops*

*Magret de canard laqué au miel et au balsamique, purée de fèves et feuilles de navet*

*Entenbrust mit Honig und Balsamico glasierte und Saubohnenpüree, Rübengrün*

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

***Croccanti*** €20

*Livorno Chicken Roll, Dauphine Potato and Crispy Artichokes*

*Roulade de poulet de Livourne, pommes Dauphine et artichauts croustillants*

*Livorno-Hähnchenrolle, Dauphin-Kartoffeln und knusprige Artischocken*

### ***Pancia di Vitello, Rosti di Patata Dolce, Ribes e polvere alla Liquirizia***

€18

*Veal Belly, Sweet Potato Rosti, Currants and Liquorice Powder*

*Poitrine de veau, rösti de patates douces, raisins de Corinthe et poudre de réglisse*

*Kalbsbauch, Süßkartoffelrösti, Korinthen und Lakritzpulver*

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

€29

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

*Rindsfilet auf Schieferstein mit geräucherter Maldon Salz, würzigem Butter u. Gemüse*

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

***\*Pesce Persico Dorato in panure di mais, gratin di erbette tricolore e Dressing allo Yogurt e Lime*** €20

*Corn Breaded Perch, Tricolor Herbs Gratin and Lime Yogurt Dressing  
Perche panée au maïs, gratin d'herbes tricolores et vinaigrette au citron vert au yaourt*

*Barsch filet paniertes mit Mais , dreifarbiges Kräutergratin und Limetten-Joghurt-Dressing*

***\*Trancio di Pescatrice speziata con quenella di melanzana e Riduzione di Soia*** €22

*Spiced Angler Fish Fillet with Aubergine Quenella and Soy Reduction  
Filet de lotte épicé avec quenelle d'aubergines et réduction de soja  
Gewürztes Seeteufelfilet mit Auberginen-Quenella und Sojareduktion*

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

***Selezione di formaggi*** € 12

*Selection of local mixed cheeses*

*Verschiedener KaeseAuswahl von der Region*

*Sélection de fromages locaux*

***Dessert Dolce fatti in casa Home made dessert  
Hausgemachte Suessigkeiten*** € 7

\*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

€ 54.- bevande escluse

***Carne salada, Lardo Ossolano, Salamino della Duja e Pane di Crodo all'uvetta, Toma locale, Blu Ossolano e composta di Zucca speziata***

*Local Ossola Valley cold cuts and cheese , with Crodo raisins bread and spicy pumpkin compote*

*Lokale gemischte Aufschnitt und Kaese mit Crodo Rosinen Brot und gewürztem Kürbiskompott*

*Charcuterie et Fromage local avec Pain de Crodo aux raisins et compote épicée de potiron*

\*\*\*

***Ravioli alla Piemontese con ristretto di carne alla Maggiorana ,  
Nocciole Tostate e Gruè di Cacao***

*Ravioli stuffed with beefmeat sauce, Marjoram, Toasted Hazelnuts and Cocoa Nibs*

*Agnolotti piemontais avec réduction de boeuf à la Marjolaine, Noisettes et gruè de cacao*

*Agnolotti mit Fleischsauce, Majoran, Geröstete Haselnüsse , und Kakaonibs*

\*\*\*

***Tagliata di Scottona con gratin di Erbette Tricolore***

*Sliced beef with Tricolored Herbs Gratin*

*Boeuf en tranches avec gratin d'herbes tricolores*

*In Scheiben Scottona Rindsfleisch mit dreifarbiges Kräutergratin*

\*\*\*

***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 € 54. – bevande escluse

## *Finissima di Trota di Lago Salmonata marinata, \*Luccio Affumicato con Pannacotta al Lime e Pan Brioches*

*Marinated salmoned trout, Smoked Pike with Lime Panna Cotta and Pan  
Brioches*

*Truite saumonée marinée, Brochet fumé avec panna cotta au citron  
vert et Pain Brioches*

*Marinierte LachsSeeforelle, Geräucherter Hecht mit Limetten-Panna-Cotta  
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  
Nouilletes Maison avec poisson d'eau douce, tomate fraiche et aneth  
Frische Nudeln mit Seefische, Gewürze, frische Tomaten and Dill*

\*\*\*    \*\*\*    \*\*\*

## *Pesce Persico Dorato in panure di mais, gratin di erbe tricolore e Dressing allo Yougurt e Lime*

*Corn Breaded Perch, Tricolor Herb Gratin and Lime and Yogurt Dressing  
Perche panée au maïs, gratin d'herbes tricolores et vinaigrette au citron vert  
et au yaourt*

*Barsch filet paniertes mit mais , dreifarbiges Kräutergratin und Limetten-  
Joghurt-Dressing*

\*\*\*    \*\*\*    \*\*\*

<i>Dolce della casa</i>	<i>o</i>	<i>Formaggio</i>
<i>Desserts Maison</i>	<i>ou</i>	<i>Fromages du Pays</i>
<i>Hausgemachte Zuessigkeiten</i>	<i>oder</i>	<i>Kaese Auswahl von der Region</i>
<i>Home made dessert</i>	<i>or</i>	<i>Local cheeses</i>