

Antipasti

*Terrina di pesce di lago con fonduta di pomodori,
rucola e cipollotto rosso*

€16.00

*Fresh-water fish terrine with tomatoes, rocket and onions
Terrine de poissons du lac, coulis de tomates, roquette et oignons
Seefischterriner mit Tomaten, Zwiebeln und Rucola Salat*

*Trota salmonata affumicata, semi di papavero,
julienne di finocchi crudi e marmellata di kumquat*

€ 17.00

*Smoked salmon trout, poppy seeds, raw fennel julienne and kumquat jam
Truite saumonée fumée, graines de pavot, julienne de fenouil cru et confiture de kumquat
Geräucherte Lachsforelle, Mohn, Roher Fenchel Julienne und Kumquat-Marmelade*

**Nudo e crudo: gamberi rossi di Sicilia, cicorietta,
dragoncello, olio evo e aceto di lamponi*

€ 21.00

*Naked and raw: Sicily red prawns, chicory, tarragon, extra virgin olive oil and raspberry vinegar
Nues et crues : crevettes rouges de Sicilie, chicorée, estragon, huile d'olive et vinaigre de framboise
Nackt und roh: Rote Sicilia-Garnelen, Chicorée, Estragon, natives Olivenöl extra und Himbeeressig*

*Petto d'anatra Canette de barbarie, scarola ripassata con
uvetta sultanina, pinoli e olive taggiasche*

€ 18.00

*Canette de barbarie duck breast, sautéed escarole with raisins, pine nuts and olives
Canette de barbarie magret de canard, scarole sautée aux raisins secs, pignons de pin et olives
Canette de Barbarie-Entenbrust, sautierte Eskariol mit Rosinen, Pinienkernen und Oliven*

Millefoglie di melanzane grigliate, tomini freschi e pomodori

€ 15.00

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

Finissima di manzo Piemontese, Castelmagno e spinacino

€ 18.00

*Carpaccio of beef marinated, cheese and spinach
Carpaccio de boeuf mariné, fromage et salade de épinard
Carpaccio vom Rind, Käse und Spinat*

Primi

Risottino mantecato all'Arneis con filettini di pesce persico (min 2 porzioni) €20.00

Risotto creamed with Arneis with fillets of perch

Risotto à la crème d'Arneis aux filets de perche

Risotto mit Arneiscreme mit Eglifilets

Gnocchetti di patate, anguilla affumicata, ratatouille di verdure € 18.00

Potato dumplings with smoked eel and vegetable ratatouille

Gnocchis avec avec anguille fumé et ratatouille de légumes

Kartoffelknödel mit geräuchertem Aal und Gemüse-Ratatouille

**Spaghettoni con mazzancolle del Mediterraneo,
pomodorini ciliegia e basilico* € 20.00

Spaghetti with prawns, cherry tomatoes and basil

Spaghetti aux crevettes, tomates cerises et basilic

Spaghetti mit Garnelen, Kirschtomaten und Basilikum

*Tortelloni vegetariani ripieni di ortiche e parmigiano reggiano
al burro nocciola e salvia* € 18.00

Vegetarian ravioli with parmesan and nettles with butter and sage

Raviolis végétariens avec parmesan et orties au beurre et sauge

Vegetarische Ravioli Parmesan und Brennesseln mit Butter und Salbei

Tagliatelle al ragout bianco di coniglio €17.00

Noodles with rabbit ragout

Tagliatelles au ragoût de lapin

Bandnudeln mit Kaninchenragout

Zuppa di farro e verdure dell'orto €15.00

Vegetable soup with spelt

Soupe de légumes avec épeautre

Gemusesuppe mit Dinkel

Secondi

Filetto di trota lacustre con cipolle rosse stufate al Barolo € 25.00

*Fillets of trout in Barolo wine sauce
Fillets de truite au sauce au Barolo
Forellenfilets in Barolosauce*

Coregone del lago spaccato al rosmarino €26.00

*Lavaret boned with rosemary
Lavaret oté les ares au rosmarin
Felchen mit Rosmarin*

Rana pescatrice lardellata e profumata al miele di castagno € 27.00

*Monkfish with lard and chestnut honey
Lotte au saindoux et miel de châtaignier
Seeteufel mit Schmalz und Kastanienhonig*

Suprema di faraona di cascina al forno € 26.00

*Supreme of guinea fowl
Suprême de pintad
Oberstes Perlhuhn*

**Tagliata di pluma di maialino Iberico, crema di burrata,
olio all'erba cipollina e patate fondenti* € 32.00

*Sliced Iberian pork pluma, burrata cream, chive oil and melting potatoes
Filet de porc ibérique tranché, crème de burrata, huile de ciboulette et pommes de terre fondantes
Geschnittenes iberisches Schweinefilet, Burratacreme, Schnittlauchöl und Schmelzkartoffeln*

*Filetto di manzo piemontese con salsa al Prosecco
di Valdobbiadene e pepe rosa* € 34.00

*Fillet of beef with Prosecco sauce pink pepper
Filet de boeuf avec en sauce aux Prosecco et poivre
Rinderfilet in Prosecco Sauce und Rosa 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 San Marzano €11.00

Pasta quils with tomato sauce
Pâtes courtes au sauce tomate
Makkaroni mit Tomatensauce

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte €17.00

Breaded chicken with american fries
Escalope de poulet à la milanaise avec frites
Mailänder Hähnchenkotelett mit Pommes Frites

...In alternativa...

Insalata mista con noci Lara, aceto balsamico di Modena e olio EVO €12.00

Crudo di Parma con melone €17.00

Caprese €15.00

Piatto di verdure al vapore €12.00

Piatto di formaggi misti piemontesi con confetture €15.00

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