

Antipasti

Carpione bianco di lago con sedano, carota e cipolla € 16.00

Fried and marinated lake fish with selery, carrots and onions
Poisson du lac frit et mariné avec céleri carottes et oignons
Gebratener und marinierter Seefisch mit Sellerie, Karotten und Zwiebeln

Capesante gratinate con pappa al pomodoro fresca € 20.00

Pilgrim scallops au gratin
Coquilles St. Jacques gratinè
Jakobsmuscheln Gratinert

** Insalatina di mare e orto* € 22.00

Sea salad and vegetable garden
Salade de mer et potager
Meeressalat und Gemüse

Frittatina di patate , toma del Mottarone e verdure miste €14.00

Potatoes and cheese omelette with fresh vegetables
Omelette au fromage , pommes de terre et legumes frais
Omelett mit Gemuse , Kartoffeln und Kase

Carne cruda all'albese tagliata al coltello e tuorlo d'uovo € 18.00

Raw meat the albese way cut with knife
Viande crue à la mode de Alba coupée au couteau
Messergehacktes ,rohes ,Rindsfilet

Terrina di faraona e pistacchi in gelatina €16.00

Terrine of guinea fowl and pistachios in jelly
Terrine de pintade et pistaches en gelée
Terrine von Perlhuhn und Pistazien in Gelee

Primi

Ravioloni ripieni di pesce persico e fiori di zucca al burro di panna acida €18.00

Ravioli stuffed with fish perch and courgettes in sour cream butter
Raviolis farcis de poisson perche et courgettes au beurre de crème sure
Ravioli gefüllt mit Fisch Barsch und Zucchini in Sauerrahmbutter

**Gnocchetti di patate con crema di scampi e pomodori* €20.00

Potato gnocchi with scampi cream and tomatoes
Gnocchi de pomme de terre avec crème de langoustines et tomates
Kartoffel-Gnocchi mit Scampi-Creme und Tomaten

Tagliolini all'uovo con gamberi rossi di Sicilia e julienne di verdure € 20.00

Egg tagliolini with Sicilian red prawns and vegetable julienne
Tagliolini aux œufs, crevettes rouges siciliennes et julienne de legumes
Eier-Tagliolini mit sizilianischen roten Garnelen und Gemüse-Julienne

Paccheri di Gragnano con parmigiana di melanzane € 16.00

Gragnano Paccheri with aubergine parmigiana
Gragnano Paccheri avec aubergine parmigiana
Gragnano Paccheri mit Auberginenparmigiana

*Spaghettoni estivi con pomodori San Marzano,
rucola, parmigiano e burrata campana* € 16.00

Spaghetti with tomato sauce, rocket, parmesan and Mozzarella "Burrata"
Spaghetti avec sauce de tomates, roquette, parmesan et Mozzarella "Burrata"
Spaghetti mit Tomatensauce, Rauke, Parmesan und Mozzarella "Burrata"

Zuppa di fave, riso, timo e lamelle di Castelmagno fresco €15.00

Broad beans and rice soup
Soupe de fèves et riz
Saubohnensuppe mit Reis

Secondi

Salmerino al forno con zucchine trifolate € 25.00

Char boned in courgette crust
Omble chevalier en croûte de courgettes
Saibling entgraetet in Zucchinikruste

Scaloppe di lucioperca ai limoni di Cannero Riviera € 27.00

Pike perch escalopes with Cannero Riviera lemons
Escalopes de sandre aux citrons Cannero Riviera
Zanderschnitzel mit Cannero Riviera-Zitronen

Tonno rosso leggermente scottato in crosta di sesamo nero € 28.00

Tuna escalope in sesame seeds crust
Darne de thon grillé en croûte de sésame
Thunfisch vom Grill in Sesamkruste

Diaframma di manzo irlandese con rucola, pomodori, e grana padano € 28.00

beef skirt steak with rocket, tomatoes and parmesan
Hampe de bœuf irlandais avec roquette, tomates et parmesan
Irishes Rindersaumfleisch mit Rucola, Tomaten und Parmesan

Carrè di maialino da latte cotto al forno e profumato all'Arneis € 28.00

Loin of pork with white wine
Carrè de porc aux vin blanc
Schweinskarree in Weissweinsauce

Filetto di manzo Piemontese con salsa al Barolo € 34.00

Piedmontese beef fillet with Barolo sauce
Filet de boeuf piémontais sauce Barolo
Piemontesisches Rinderfilet mit Barolosauce

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 €11.00

Penne with tomato sauce

Penne avec sauce tomate

Pennei mit Tomatensauce

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte €17.00

Milanese chicken cutlet with french fries

Escalope de pulè panée avec frites

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites Französisch

....In alternativa....

Insalata mista con noci Lara all'aceto balsamico di Modena €12.00

Crudo di Parma con melone €17.00

Caprese €12.00

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

Antipasti

<i>Carpione bianco di lago con sedano, carota e cipolla</i> <i>Fried and marinated lake fish with selery, carrots and onions</i>	€ 16.00
<i>Capesante gratinate con pappà al pomodoro fresca</i> <i>Pilgrim scallops au gratin</i>	€ 20.00
<i>* Insalatina di mare e orto</i> <i>Sea salad and vegetable garden</i>	€ 22.00
<i>Frittatina di patate , toma del Mottarone e verdure miste</i> <i>Potatoes and cheese omelette with fresh vegetables</i>	€ 14.00
<i>Carne cruda all'albese tagliata al coltello e tuorlo d'uovo</i> <i>Raw meat the albese way cut with knife</i>	€ 18.00
<i>Terrina di faraona e pistacchi in gelatina</i> <i>Terrine of guinea fowl and pistachios in jelly</i>	€ 16.00

Primi

<i>Ravioloni ripieni di pesce persico e fiori di zucca al burro di panna acida</i> <i>Ravioli stuffed with fish perch and courgettes in sour cream butter</i>	€ 18.00
<i>*Gnocchetti di patate con crema di scampi e pomodori</i> <i>Potato gnocchi with scampi cream and tomatoes</i>	€ 20.00
<i>Tagliolini all'uovo con gamberi rossi di Sicilia e julienne di verdure</i> <i>Egg tagliolini with Sicilian red prawns and vegetable julienne</i>	€ 20.00
<i>Paccheri di Gragnano con parmigiana di melanzane</i> <i>Gragnano Paccheri with aubergine parmigiana</i>	€ 16.00
<i>Spghettini estivi con pomodori San Marzano, rucola, parmigiano e burrata campana</i> <i>Spaghetti with tomato sauce, rocket, parmesan and Mozzarella " Burrata "</i>	€ 16.00
<i>Zuppa di fave, riso ,timo e lamelle di Castelmagno fresco</i> <i>Broad beans and rice soup</i>	€ 15.00

Secondi

<i>Salmerino al forno con zucchine trifolate</i> <i>Char boned in courgette crust</i>	€ 25.00
<i>Scaloppe di lucioperca ai limoni di Cannero Riviera</i> <i>Pike perch escalopes with Cannero Riviera lemons</i>	€ 27.00
<i>Tonno rosso leggermente scottato in crosta di sesamo nero</i> <i>Tuna escalope in sesame seeds crust</i>	€ 28.00
<i>Diaphragma di manzo irlandese con rucola, pomodori, e grana padano</i> <i>Irish beef diaphragm with rocket, tomatoes and parmesan</i>	€ 28.00
<i>Carrè di maialino da latte cotto al forno e profumato all'Arneis</i> <i>Loin of pork with white wine</i>	€ 28.00
<i>Filetto di manzo Piemontese con salsa al Barolo</i> <i>Piedmontese beef fillet with Barolo sauce</i>	€ 34.00

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 €11.00
Penne with tomato sauce

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte €17.00
Milanese chicken cutlet with french fries

....In alternativa....

Insalata mista con noci Lara all'aceto balsamico di Modena €12.00

Crudo di Parma con melone €17.00

Caprese €12.00

Piatto di verdure al vapore €12.00

Piatto di formaggi misti piemontesi con confetture €15.00

I nostri dolci

Millefoglie con panna montata, gelato, fragole € 9.00
Mille-feuille with whipped cream, ice cream and strawberries

Sfogliatina di mele caramellate, gelato al fiordilatte € 9.00
Warm apple puff pastry with ice cream

Tarte Tatin con panna montata e gelato € 9.00
Tart Tatin with whipped cream

Tiramisù La Quartina € 9.00
Tiramisù

Semifreddo all'amaretto con gelato al cioccolato € 9.00
Macaroons parfait with chocolate ice cream

Insalatina di pesche al basilico con gelato alla crema, scaglie di cioccolato e amaretti € 9.00
Salad peaches in basil with ice cream, pure chocolate and macarons

Coppa di frutti di bosco con sorbetti €9.00
Wild berries with sorbet

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