

Antipasti

*Terrina di trota rosa marinata con cipolla di Tropea,
insalatina e il suo caviale* € 18.00

*Marinated pink trout with onions, salad and trout caviar
Truite du lac marinée avec oignons, salade et caviar de truite
Forelle leicht mariniert mit Zwiebeln , Salat und Forellenkaviar*

**Gamberi del Mediterraneo gratinati con songino, melograno e noci* € 24.00

*Mediterranean prawn tails with lamb's lettuce, pomegranate and walnuts
Queues de crevettes méditerranéennes au songino, grenade et noix
Mediterrane Garnelenschwänze mit Songino, Granatapfel und Walnüssen*

**Insalatina di polpo al vapore con patate al prezzemolo* € 18.00

*Boiled curled octopus with potatoes and parsley
Salade tiède de poulpe avec pommes de terre au persil
Krake-salad mit Kartoffeln und petersilie*

Mozzarella e vegetali in crosta di pane e parmigiano €15.00

*Mozzarella and vegetables in bread crumbs and Parmesan Cheese
Mozzarella et légumes en croute de pain et parmesan
Mozzarella und Gemuse in Brotkrumel und Parmesan*

Tortino di funghi porcini, crudo di Parma e crema di formaggi €18.00

*Small mushroom pie with raw ham and cheese fondue
Petite tourte aux ceps ,jambon cru et fondue de fromage
Pilztortchenmit mit Roher Schinken und Käsefondue*

Scaloppe di fegato d'anatra, pane croccante e fichi caramellati € 22.00

*Duck liver escalope with caramelized figs
Escalope de foie de canard avec figues caramélisées
Entenleberschnitzel mit karamellisierten Feigen*

Primi

Risottino Carnaroli al ragout di lago(min 2 porzioni)

€20.00L'uno

Risotto with lake fish ragout

Risotto avec ragoût de poisson du lac

Risotto mit Fischragout

Tortelloni verdi di lago con rucola, salmerino e patate

€ 18.00

Green tortelloni with rocket, char fish and potatoes

Tortelloni verts à la roquette, poisson-omble chevalier et pommes de terre

Grüne Tortelloni mit Rucola, Saibling und Kartoffeln

*Spaghettoni con acciughe del Mar Cantabrico, scarola ripassata,
olive, uvetta sultanina e pinoli tostati*

€ 16.00

Spaghetti with Cantabrian Sea anchovies, sautéed escarole, olives, raisins and toasted pine nuts

Spaghetti aux anchois de la mer Cantabrique, scarole sautée, olives, raisins secs et pignons de pin grilles

*Spaghetti mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, sautierte Eskariol, Oliven, Rosinen und geröstete
Pinienkerne*

Gnocchetti di patate con fonduta di tome ossolane

€17.00

Potato dumplings with Ossola cheese

Gnocchis de pommes de terre avec fromage de l'Ossola

Kartoffelklosschen mit Ossolakase

**Tagliatelle ai funghi porcini*

€17.00

Tagliatelle with mushrooms

Tagliatelles avec ceps

Tagliatelle mit Pilzen

Crema di zucca con crostini di pane

€14.00

Cream of pumpkin soup with toasted bread

Creme de potiron avec croutons

Kurbiscremesuppe mit Croutons

Secondi

Filettini di pesce persico e salvia panati e dorati €27.00

*Breaded filets of perch
Filets de perche panè
Barschfilet paniert*

Coregone del lago spaccato al rosmarino € 27.00

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

Orata al vapore con verdure autunnali, semi di coriandolo e citronette € 28.00

*Steamed sea bream with autumn vegetables, coriander seeds and citronette
Dorade à la vapeur aux légumes d'automne, graines de coriandre et citronnette
Gedämpfte Dorade mit Herbstgemüse, Koriandersamen und Citronette*

Fricassee di coniglio disossato con purè di patate € 25.00

*Boneless rabbit fricassee with mashed potatoes
Fricassée de lapin désossé et purée de pommes de terre
Kaninchenfrikassee ohne Knochen mit Kartoffelpüree*

Petto d'anatra all'arancia caramellato al miele d'acacia € 30.00

*Duck breast candied to the honey
Magret de canard caramélisée au miel
Karamelisiert Brust von Ente zum Honig*

Filetto di manzo piemontese con salsa al gorgonzola stagionato € 34.00

*Fillet of beef with cheese gorgonzola sauce
Filet de boeuf avec en sauce au fromage gorgonzola
Rinderfilet in Gorgonzolasauce*

*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 dei bimbi

Pennette al pomodoro San Marzano € 11.00
Pasta quills with tomato sauce
Pâtes courtes à la sauce tomate
Makkaroni mit Tomatensauce

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte € 17.00
Breaded chicken with french fries
Escalope panée avec frites
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites Französisch

....In alternativa....

Insalata mista all'aceto balsamico € 12.00

Piatto di verdure al vapore € 12.00

Piatto di formaggi misti piemontesi con confetture € 15.00

Servizio € 3,00 per persona

*Secondo la disponibilità del mercato alcuni ingredienti potrebbero venire abbattuti alla temperatura di -20°
o non essere come descritti nel menu*

**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 stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, 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

I nostri dolci

Gelato al forno con meringhe, fragole, cioccolato e panna montata € 9.00

Baked ice cream with strawberries , meringue , chocolate and cream
Glace au four avec fraises , meringues , chocolat et crème fouettée
Überbackenes Eis mit Erdbeeren, Schokolade, Meringe und Schlagsahne

Sfogliatina di mele caramellate con gelato alla crema € 9.00

Warm apple puff pastry with ice cream
Petit friand chaud aux pommes avec glace
Warme Apfel-Blatterteig-Tasche

Semifreddo all'amaretto con gelato al cioccolato € 9.00

Macaroons parfait with ice cream chocolate
Parfait aux amandes avec glace au chocolat
Weisser Mandelmmakronen-Halbgefrorenes mit Schokoladen Eis

Tarte Tatin con panna e gelato fiordilatte € 9.00

Tart Tatin with whipped cream and ice cream
Tarte Tatin avec crème fouettée et glace
Tatin-Murbeteigkuchen mit Schlagsahne und Eis

Tiramisù La Quartina € 9.00

Tiramisù
Tiramisù
Tiramisù

Biancomangiare con frutti di bosco € 9.00

Panna cotta with berries
Panna cotta au caramel avec des bai
Panna cotta mit Beeren

Macedonia di frutta fresca con sorbetto limone e mandarino € 9.00

Fresh fruit salad with lemon and mandarin sorbet
Salade de fruits frais avec sorbet citron et mandarine
Frischer Obstsalat mit Zitronen-Mandarinen-Sorbet