



## Antipasti - Starters

Prosciutto crudo affumicato della val Vigezzo, <b>robiola di Roccaverano</b> e confettura di fichi <i>Vigizzo Valley smoked raw ham, <b>Roccaverano robiola fresh cheese</b> and fig jam</i>	13,00
Bresaola, songino e <b>Grana</b> <i>Dry-salted meat, corn salad and <b>grana cheese</b></i>	11,00
Tartare di manzo, <b>tuorlo al frutto della passione e crema di Parmigiano</b> <i>Beef tartare, <b>passion fruit egg yolk</b> and <b>Parmesan cheese cream</b></i>	15,00
<b>Trota regina marinata, le sue uova</b> , maionese vegana al lime e avocado <i><b>Marinated trout, its eggs, vegan mayonnaise with lime and avocado</b></i>	14,00
<b>Baccalà* fritto in pane Panko</b> , crema di peperone arrostito, <b>leggera bagna cauda e gelatina di bitter rosso "Spinto"</b> <i><b>Fried cod* in Panko bread, roasted pepper cream, light bagna cauda (anchovies, garlic, olive oil sauce) with "Spinto" red bitter jelly</b></i>	14,00
Crema di broccolo, <b>uovo poché</b> e carciofi al mandarino 🌿 <i>Broccoli cream, <b>poached egg</b> and tangerine scented artichokes</i>	13,00

## Primi piatti - Pasta & Risotto

<b>Risotto Carnaroli</b> ai funghi porcini e rosmarino 🌿 <i><b>Carnaroli risotto</b> with wild mushrooms and rosemary</i>	16,00
<b>Plin* ai tre arrosti con crumble di noci</b> e limone <i><b>Small ravioli* stuffed with three roasted meats, nut crumble</b> and lemon</i>	14,00
<b>Gnocchetti di patate* con vongole</b> , pomodorini e <b>pane all'aglio, olio e peperoncino</b> <i><b>Small potato dumplings* with clams, cherry tomatoes and garlic, oil and chilli pepper bread</b></i>	15,00
<b>Spaghetti alla chitarra</b> , cime di rapa, pomodorini confit e <b>luccio perca dorato</b> <i><b>Guitar spaghetti, turnip tops, cherry tomatoes confit and fried pikeperch</b></i>	14,00
<b>Linguine</b> alla polpa di San Marzano e basilico 🌿 <i><b>Linguine</b> with San Marzano tomato pulp and basil</i>	11,00
<b>Tagliolini* al pesto di basilico</b> , patate croccanti 🌿 <i><b>Tagliolini* with basil pesto sauce, crunchy potatoes</b></i>	12,00
La classica <b>pasta</b> e fagioli con <b>mousse di caprino</b> 🌿 <i>The classic <b>pasta</b> and beans with <b>caprino cheese mousse</b></i>	14,00


## Secondi piatti di pesce e carne - Fish & meat

<b>Spigola</b> al forno con pomodorini, olive taggiasche e patate 600 grammi x 2 persone <i>Baked <b>sea bass</b> with cherry tomatoes, olives and potatoes (600 grams for 2 persons)</i>	per 2 persone 42,00
<b>Filetto di pesce persico</b> con crema di zucca alla curcuma, cipollotto marinato e <b>mandorle tostate</b> <i><b>Fillet of perch, pumpkin cream with turmeric, marinated spring onions and toasted almonds</b></i>	20,00
<b>Calamaretto* fritto in farina di riso</b> con maionese al frutto della passione <i><b>Fried squid* in rice flour</b> with passion fruit mayonnaise</i>	18,00
<b>Guancia di vitello alla birra</b> , patate schiacciate alle erbe e porri stufati <i><b>Veal cheek cooked in bier, smashed potatoes with herbs and stewed leeks</b></i>	18,00
Petto di anatra cotto a bassa temperatura con arancia, zenzero e ginepro <i>Duck breast cooked at low temperature with orange, ginger and juniper</i>	18,00
Filetto di manzo scottato, <b>salsa ai grani di senape</b> , scalogno al timo e broccoletti <i>Pan-fried fillet of beef, <b>mustard seed sauce</b>, shallot with thyme and broccoli</i>	25,00

## Alta qualità dalla griglia - High quality BBQ

Sottofiletto di nostra selezione alla griglia, patate fritte, 300 grammi x 1 persona 600 grammi x 2 persone tranciato in sala <i>Grilled sirloin of our selection, fried potatoes 300 grams for 1 person - 600 grams for 2 persons, sliced at the table</i>	22,00 44,00
Filetto di manzo <i>Fillet of beef</i>	24,00
Costine di maiale, cotto sottovuoto e grigliate <i>Pork ribs vacuum packed cooked and grilled</i>	16,00
Galletto* marinato alle erbe <i>Cockerel marinated with herbs</i>	16,00
<b>Tomino</b> con verdure grigliate 🌿 <i>Tomino cheese with grilled vegetables</i>	14,00
Salse: <b>Barbecue-lemongrass-curcuma-yogurt all' aneto</b> <i>Sauces: <b>Barbecue-lemongrass-turmeric-yoghurt with dill</b></i>	

## Hamburger

<b>American burger*</b> (hamburger – insalata – pomodori – <b>maionese</b> ) ( <i>hamburger - salad - tomatoes - <b>mayonnaise</b></i> )	14,00
<b>Cheese and bacon burger*</b> (hamburger – bacon – insalata – pomodori - <b>formaggio filante</b> ) ( <i>hamburger - bacon - salad - tomatoes - <b>melted cheese</b></i> )	16,00
<b>Hamburger Vegetariano*</b> ( <b>hamburger di verdure</b> – pomodoro – <b>maionese</b> – zucchine - melanzane)  ( <i>vegetable hamburger – tomatoes – <b>mayonnaise</b> – zucchini - eggplant</i> )	13,00
<b>Club Sandwich</b> (bacon – pomodori – <b>maionese</b> – insalata – pollo – <b>uova</b> ) ( <i>bacon - tomatoes - <b>mayonnaise</b> - salad - chicken - <b>eggs</b></i> )	14,00

## Insalate



Insalata mista  <i>Mixed salad</i>	7,00
Caesar Salad (lattuga romana – pollo – <b>crostini - parmigiano</b> - salsa) <i>Caesar Salad (roman lettuce - chicken - <b>croûtons - parmesan</b> - sauce)</i>	10,00
Greca (insalata - <b>feta</b> - olive nere - origano - pomodori)  <i>Greek (salad - <b>feta cheese</b> - black olives – oregano - tomatoes)</i>	9,00
Fresca (misticanza – cetrioli – pomodorini – ravanelli - <b>semi</b> )  <i>Fresh (salad - cucumber - cherry tomatoes - radishes - <b>seeds</b>)</i>	8,00

## Dessert


Il classico <b>tiramisù</b> <i>The classic <b>tiramisu</b></i>	7,00
<b>Mousse al limone, terra di cacao</b> e lampone <i>Lemon mousse with <b>cocoa crumble</b> and raspberries</i>	7,00
<b>Crumble di pasta frolla, tronchetto di cioccolato al latte</b> e coulis di fragola <b>Short pastry crumble, milk chocolate-log</b> and strawberry coulis	7,00
Zuppetta di mango, sottobosco, <b>gelato alla crema e croccante di mandorle</b> <i>Mashed mango, wild berries with <b>vanilla ice cream and crunchy almonds</b></i>	7,00
<b>Gelati</b> e sorbetti di nostra produzione <i>Homemade <b>ice creams</b> and sorbets</i>	6,00

\* prodotto congelato  
\*frozen product


## Menu degustazione / Tasting menu

Tartare di manzo, <b>tuorlo al frutto della passione e crema di Parmigiano</b> Beef tartare, <b>passion fruit egg yolk and Parmesan cheese cream</b> oppure/or	
Crema di broccolo, <b>uovo poché</b> e carciofi al mandarino  Broccoli cream, <b>poached egg</b> and tangerine scented artichokes ***	
<b>Plin* ai tre arrosti con crumble di noci</b> e limone <b>Small ravioli* stuffed with three roasted meats, nut crumble</b> and lemon oppure/or	
<b>Gnocchetti di patate* con vongole</b> , pomodorini e <b>pane all'aglio, olio e peperoncino</b> <b>Small potato dumplings* with clams</b> , cherry tomatoes and <b>garlic, oil and chilli pepper bread</b> ***	
<b>Calamaretto* fritto in farina di riso</b> con maionese al frutto della passione <b>Fried squid* in rice flour</b> with passion fruit mayonnaise oppure/or	
Petto di anatra cotto a bassa temperatura con arancia, zenzero e ginepro Duck breast cooked at low temperature with orange, ginger and juniper ***	
<b>Selezione di formaggi</b>  <b>Cheese selection</b> oppure/or	
Zuppetta di mango, sottobosco, <b>gelato alla crema e croccante di mandorle</b> Mashed mango, wild berries with <b>vanilla ice cream and crunchy almonds</b>	
euro 42,00 p.p. selezione di vini in abbinamento euro 15,00 p.p. <i>euro 42,00 p.p. selection of wines euro 15,00 p.p.</i>	

## Menu della tradizione / Traditional menu

Prosciutto crudo affumicato della val Vigizzo, <b>robiola di Roccaverano</b> e confettura di fichi <i>Vigizzo Valley smoked raw ham, <b>Roccaverano robiola fresh cheese</b> and fig jam</i> ***	
<b>Guancia di vitello alla birra</b> , patate schiacciate alle erbe e porri stufati <b>Veal cheek cooked in bier</b> , <i>smashed potatoes with herbs and stewed leeks</i> ***	
<b>Selezione di formaggi</b>  <b>Cheese selection</b> oppure / or Il classico <b>tiramisù</b> <i>The classic “tiramisu”</i>	
euro 33,00 p.p. selezione di vini in abbinamento euro 11,00 p.p. <i>euro 33,00 p.p. selection of wines euro 11,00 p.p.</i>	

## Menu del lago / Lake menu

<b>Trota regina marinata, le sue uova</b> , maionese vegana al lime e avocado <b>Marinated trout, its eggs</b> , <i>vegan mayonnaise with lime and avocado</i> ***	
<b>Filetto di pesce persico</b> con crema di zucca alla curcuma, cipollotto marinato e <b>mandorle tostate</b> <b>Fillet of perch</b> , pumpkin cream with turmeric, marinated spring onions and <b>toasted almonds</b> ***	
<b>Selezione di formaggi</b>  <b>Cheese selection</b> oppure/or	
<b>Crumble di pasta frolla, tronchetto di cioccolato al latte</b> e coulis di fragola <b>Short pastry crumble, milk chocolate-log</b> and strawberry coulis	
euro 33,00 p.p. selezione di vini in abbinamento euro 11,00 p.p. <i>euro 33,00 p.p. selection of wines euro 11,00 p.p.</i>	