

Antipasti – Starters

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Prosciutto crudo affumicato della val Vigizzo, cheesecake salata al lime e confettura di asparagi <i>Vigizzo Valley smoked raw ham, salted lime cheesecake, asparagus jam</i> | 13,00 |
| Bresaola, rucola e grana <i>Dry-salted meat, rocket salad and grana cheese</i> | 11,00 |
| Tartare di manzo, zabaione freddo al frutto della passione e peperone arrosto <i>Beef tartare, passion fruit egg yolk and roasted pepper</i> | 15,00 |
| Trota marinata agli agrumi, rapanello in aceto di ribes, frutti di bosco ed emulsione al dragoncello <i>Marinated trout with citrus fruit, radish in currant vinegar, wild berries and tarragon emulsion</i> | 14,00 |
| Tapas di baccalà* in pane panko, salsa all' acciuga e vermouth "Vandalo" <i>Cod* tapas, in Panko bread, anchovies and "Vandalo" vermouth sauce</i> | 14,00 |
| Crema di topinambur, burrata , crudo di carciofi e scaglie al cioccolato fondente <i>Jerusalem artichokes cream, burrata raw artichokes dark chocolate flakes</i> | 13,00 |
| Strudel* di broccoli e scamorza <i>Broccoli and scamorza cheese strudel</i> | 13,00 |

Primi piatti – Pasta & Risotto

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Risotto Carnaroli allo zafferano, salsiccia di Bra croccante e mandarino <i>Carnaroli risotto with saffron, crispy Bra sausage and mandarin</i> | 16,00 |
| Plin* di pappa al pomodoro con carciofi e basilico, cialda al cacio e pepe <i>Small ravioli* stuffed with tomato, artichokes and basil, waffle with cheese and pepper</i> | 14,00 |
| Gnocchetti* di patate con vongole , pomodorini e pane all'aglio, olio e peperoncino <i>Small potato dumplings* with clams, cherry tomatoes, garlic, oil and chilli pepper bread</i> | 15,00 |
| Spaghetti alla chitarra, datterini confit, cipollotti e lucio perca <i>Guitar spaghetti, turnip tops, date tomatoes confit and fried pikeperch</i> | 15,00 |
| Tagliolini* al pesto di basilico , patate e fagiolini <i>Tagliolini* with basil pesto sauce, potatoes and green beans</i> | 12,00 |
| Pacchero al ragù di anatra, ricotta salata , ananas essiccato <i>Pacchero with duck ragout, salted ricotta, dried pineapple</i> | 15,00 |
| Zuppa di farro e ceci con polvere di friselle al pomodoro <i>Spelt and chickpea soup with tomato and friselle bread powder</i> | 12,00 |


Secondi piatti di pesce e carne – Fish & meat

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Spigola al forno con pomodorini, olive taggiasche e patate 600 grammi x 2 persone <i>Baked sea bass with cherry tomatoes, olives and potatoes (600 grams for 2 persons)</i> | per 2 persone 42,00 |
| Filetto di rombo, parmigiana di melanzane e colatura di provola <i>Fillet of turbot, eggplant parmesan style, provola cheese serum</i> | 21,00 |
| Persico scottato , vellutata di zucca, spinacini marinati <i>Seared perch, pumpkin cream, marinated spinach</i> | 20,00 |
| Filetto di manzo in padella, terrina di patate, porro al timo e salsa verde leggera <i>Pan-fried fillet of beef, potatoes terrine, leek with thyme and light parsley sauce</i> | 25,00 |
| Scamoncino di agnello*, maionese al ginepro, patate viola e cacao <i>Rump of lamb* juniper mayonnaise, purple potatoes and cocoa</i> | 19,00 |
| Coppa di maialino cotta a bassa temperatura, salsa al castelmagno e rapette croccanti <i>suckling pig neck, cooked at low temperature, Castelmagno cheese sauce and crunchy turnips</i> | 18,00 |

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</i> | 22,00 44,00 |
| Filetto di manzo <i>Fillet of beef</i> | 25,00 |
| 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 |
| Tomino con verdure grigliate Tomino cheese with grilled vegetables | 14,00 |
| Salse: Barbecue-lemongrass-curcuma Sauces: Barbecue-lemongrass-turmeric | |

Hamburger

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| American burger* (hamburger – insalata – pomodori – maionese) (hamburger - salad - tomatoes - mayonnaise) | 14,00 |
| Cheese and bacon burger* (hamburger – bacon – insalata – pomodori – formaggio filante) (hamburger - bacon - salad - tomatoes - melted cheese) | 16,00 |
| Hamburger* con toma del Mottarone e cime di rapa Hamburger* with local toma cheese and turnip tops | 16,00 |
| Hamburger Vegetariano* (hamburger di verdure – pomodoro – maionese – zucchine - melanzane)  (vegetable hamburger – tomatoes – mayonnaise – zucchini - eggplant) | 13,00 |
| Club Sandwich (bacon – pomodori – maionese – insalata – pollo – uova) (bacon - tomatoes - mayonnaise - salad - chicken - eggs) | 15,00 |

Insalate


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

Dessert


| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Il classico tiramisù <i>The classic tiramisu</i> | 7,00 |
| Mousse ai tre cioccolati, con terra di cacao amaro <i>Mousse with three chocolats with dark cocoa powder</i> | 7,00 |
| Panna cotta allo zafferano con frutti di bosco <i>Saffron cream pudding with wild berries</i> | 7,00 |
| Il bonet alla piemontese con cialda di nocciole Piedmontese bonet with hazelnut wafer | 7,00 |
| Zuppetta di fragole con gelato alla crema e croccante di mandorle <i>Mashed strawberries with custard ice cream and crunchy almond nougat</i> | 7,00 |
| Torta del giorno Cake of the day | 7,00 |
| Gelati e sorbetti di nostra produzione <i>Homemade ice creams and sorbets</i> | 6,00 |

* prodotto congelato
*frozen product


Menu degustazione / Tasting menu

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Tartare di manzo, zabaione freddo al frutto della passione e peperone arrosto <i>Beef tartare, passion fruit egg yolk and roasted pepper</i> oppure/or | |
| Crema di topinambur, burrata , crudo di carciofi e scaglie al cioccolato fondente  <i>Jerusalem artichokes cream, burrata raw artichokes dark chocolate flakes</i> *** | |
| Plin* di pappa al pomodoro con carciofi e basilico, cialda al cacio e pepe Small ravioli* stuffed with tomato, artichokes and basil, waffle with cheese and pepper oppure/or | |
| Gnocchetti* di patate con vongole , pomodorini e pane all'aglio, olio e peperoncino Small potato dumplings* with clams, cherry tomatoes, garlic, oil and chilli pepper bread *** | |
| Filetto di rombo, parmigiana di melanzane e colatura di provola Fillet of turbot, eggplant parmesan style, provola cheese serum oppure/or | |
| Scamoncino di agnello*, maionese al ginepro, patate viola e cacao <i>Rump of lamb* juniper mayonnaise, purple potatoes and cocoa</i> *** | |
| Selezione di formaggi Cheese selection oppure/or | |
| Panna cotta allo zafferano con frutti di bosco <i>Saffron cream pudding with wild berries</i> | |
| 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 Vigezzo, cheesecake salata al lime e confettura di asparagi <i>Vigizzo Valley smoked raw ham, salted lime cheesecake, asparagus jam</i> *** | |
| Coppa di maialino cotta a bassa temperatura, salsa al castelmagno e rapette croccanti <i>Suckling pig neck, cooked at low temperature, Castelmagno cheese sauce and crunchy turnips</i> *** | |
| Selezione di formaggi  Cheese selection oppure / or | |
| Il bonet alla piemontese con cialda di nocciole Piedmontese bonet with hazelnut wafer | |
| 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

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Trota marinata agli agrumi, rapanello in aceto di ribes, frutti di bosco ed emulsione al dragoncello Marinated trout with citrus fruit, radish in currant vinegar, wild berries and tarragon emulsion *** | |
| Persico scottato , vellutata di zucca, spinacini marinati <i>Seared perch, pumpkin cream, marinated spinach</i> *** | |
| Selezione di formaggi  Cheese selection oppure/or | |
| Zuppetta di fragole con gelato alla crema e croccante di mandorle <i>Mashed strawberries with custard ice cream and crunchy almond nougat</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> | |