




Antipasti – Starters

Prosciutto crudo affumicato della val Vigezzo con robiolina di Roccaverano e confettura di fichi <i>Vigezzo Valley smoked raw ham with Roccaverano robiola cheese and figs compote</i>	13,00
Trota regina marinata, avocado, yogurt e sottobosco <i>Marinated trout, avocado, yoghurt and wild berries</i>	14,00
Tartare di manzo con tuorlo al frutto della passione e crema all'aglio nero <i>Beef tartare with passion fruit egg yolk and cream of black garlic</i>	15,00
Crema di bietine, baccalà* e calamaretto scottati <i>Cream of swiss chard with seared salt cod* and baby squid</i>	13,00
Topinambur con uovo poché e funghi porcini saltati al timo  <i>Jerusalem artichokes with poached egg and wild mushrooms sautéed with thyme</i>	13,00
Filetto di vitello al punto rosa, salsa monferrina , pane di segale ed acciughe <i>Sliced cold veal fillet, tuna sauce with rye bread and anchovies</i>	15,00


Primi – Pasta & Risotto

Risotto Carnaroli ai funghi porcini e acqua di prezzemolo  <i>Carnaroli risotto with wild mushrooms and parsley water</i>	16,00
Plin* di broccolo, basilico e crema di Reggiano  <i>Small ravioli* filled with broccoli, basil and Parmesan cream</i>	14,00
Gnocchetti* di patate alle vongole , pomodorini, pane all'aglio, olio e peperoncino <i>Potato dumplings* with clams, cherry tomatoes, garlic, oil and chili pepper bread</i>	15,00
Spaghetti alla chitarra con polpa di datterini, cime di rapa e persico <i>Guitar spaghetti with grape tomato sauce, turnip tops and perch</i>	15,00
Linguine alla salsiccia di Bra e scalogno <i>Linguine with veal sausage from Bra and shallot</i>	15,00
La classica pasta e fagioli con mousse di caprino  <i>The classic pasta and beans with mousse of goat cheese</i>	12,00

Secondi – Fish & meat


Spigola al forno con pomodorini, olive taggiasche e patate <i>Baked bass with cherry tomatoes, olives and potatoes</i>	per 2 pers. 42,00 for 2 persons 42,00
Trancio di luccio , crema di carota allo zenzero e porro scottato <i>Slice of pike, carrot cream with ginger and seared leek</i>	21,00
Filetto di rombo , parmigiana di melanzane e colatura di provola <i>Fillet of turbot, eggplant parmesan style, provola cheese sauce</i>	25,00
Filetto di manzo con gocce di cacio e pepe, barbabietola marinata <i>Fillet of beef with cacio and pepper sauce, marinated sugar beet</i>	25,00
Pancia di maialino* croccante, cipolline, broccolo e crema all'aglio orsino <i>Crispy pork belly* with spring onions, broccoli and wild garlic cream</i>	19,00
Petto d'anatra, patate all'arancia, finocchio all'aceto di lampone e spinacino <i>Duck breast, orange scented potato, fennel with raspberry vinegar and spinach</i>	19,00

Alta qualità dalla griglia – High quality BBQ

Sottofiletto di nostra selezione alla griglia <i>Grilled beef sirloin of our selection</i>	
300 grammi x 1 persona	22,00
600 grammi x 2 persone tranciato in sala	44,00
Filetto di manzo <i>Fillet of beef</i>	25,00
Costine di maiale, cotte sottovuoto e grigliate <i>Pork ribs vacuum packed cooked and grilled</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 <i>hamburger, salad, tomato, mayonnaise</i>	14,00
Cheese and bacon Burger* hamburger, bacon, insalata, pomodori e formaggio filante <i>hamburger, bacon, salad, tomato and melted cheese</i>	16,00
Hamburger vegetariano*  hamburger di verdure , pomodoro, maionese , zucchine e melanzane <i>vegetable burger, tomato, mayonnaise, zucchini and eggplant</i>	13,00
Club Sandwich bacon, pomodori, maionese , insalata, pollo, uova <i>bacon, tomato, mayonnaise, salad, chicken, egg</i>	16,00

Tutti serviti con patate fritte *
*All served with french fries **


Insalate

Insalata mista  <i>Salade panachée</i>	7,00
Caesar Salad lattuga romana, pollo, crostini , parmigiano e salsa <i>laitue romaine, poulet, croûtons, parmesan, sauce</i>	10,00
Greca  insalata, feta , olive nere, origano e pomodori <i>salade, fromage feta, olives noires, organ, tomatoes</i>	9,00
Fresca  misticanza, cetrioli, pomodorini, ravanelli, semi <i>salade, concombres, tomates cerises, radis roses, grains</i>	8,00

Dessert

Il classico tiramisù <i>The classic tiramisù</i>	7,00
Zuppetta di fragole con gelato alla crema e cialda di mandorle <i>Mashed strawberries with custard ice cream and crunchy almond waffle</i>	7,00
Mousse di cioccolato alla nocciola e crumble al cacao amaro <i>Hazelnut chocolate mousse and crumble with bitter cocoa</i>	7,00
Cheesecake ai marroni, coulis di lamponi e arancia candita <i>Chestnut Cheesecake, raspberry coulis and candied orange</i>	7,00
Affogato al caffè <i>Coffee affogato</i>	7,00
Gelati e sorbetti di nostra produzione <i>Homemade ice creams and sorbets</i>	6,00


Menu del lago / Lake menu

Trota regina marinata, avocado, yogurt e sottobosco Marinated trout , avocado, yoghurt and wild berries ***
Trancio di luccio , crema di carota allo zenzero e porro scottato Slice of pike , carrot cream with ginger and seared leek ***
Selezione di formaggi  Cheese selection oppure Zuppetta di fragole con gelato alla crema e cialda di mandorle Mashed strawberries with custard ice cream and almond waffle
euro 33,00 p.p.selezione di vini in abbinamento euro 11,00 p.p euro 33,00 p.p selection of wines euro 11,00 p.p

Menu degustazione / Tasting menu

Tartare di manzo con tuorlo al frutto della passione e crema all'aglio nero <i>Beef tartare with passion fruit egg yolk and cream of black garlic</i> oppure/or Crema di bietine, baccalà* e calamaretto scottati <i>Cream of swiss chard with seared salt cod* and baby squid</i> ***
Plin* di broccolo, basilico e crema di Reggiano  Small ravioli* filled with broccoli, basil and Parmesan cream oppure/or Gnocchetti* di patate alle vongole , pomodorini, pane all'aglio, olio e peperoncino <i>Small potato dumplings* with clams, cherry tomatoes, garlic, oil and chilli pepper bread</i> ***
Petto d'anatra, patate all'arancia, finocchio all'aceto di lampone e spinacino <i>Duck breast with orange scented potato, fennel with raspberry vinegar and spinach</i> oppure/or Filetto di rombo , parmigiana di melanzane e colatura di provola <i>Fillet of turbot, eggplant parmesan style, provola cheese sauce</i> ***
Selezione di formaggi  Cheese selection oppure Mousse di cioccolato alla nocciola e crumble al cacao amaro <i>Hazelnut chocolate mousse with bitter cocoa crumble</i>
euro 42,00 p.p.selezione di vini in abbinamento euro 15,00 p.p euro 42,00 p.p selection of wines euro 15,00 p.p.

Menu della tradizione / Traditional menu

Prosciutto crudo affumicato della val Vigezzo con robiolina di Roccaverano e confettura di fichi <i>Vigevano Valley smoked raw ham with Roccaverano robiola cheese and figs compote</i> ***
Pancia di maialino* croccante, cipolline, broccolo e crema all'aglio orsino <i>Crispy pork belly* with spring onions, broccoli and wild garlic cream</i> ***
Selezione di formaggi  Cheese selection oppure Il classico tiramisù <i>The classic tiramisu</i>
euro 33,00 p.p.selezione di vini in abbinamento euro 11,00 p.p euro 33,00 p.p selection of wines euro 11,00 p.p.