

## Antipasti/ *Hors d'oeuvre*

**Tavolozza del lago con insalata di pesce persico in agrodolce con finocchi e arance, carpione di lavarello, tartare di trota marinata e il suo caviale, maionese al rafano** Eur 17,00

LAKE PALETTE: SWEET AND SOUR PERCH SALAD WITH FENNEL AND ORANGES, PICKLED WHITEFISH, MARINATED TROUT TARTARE AND ITS CAVIAR, HORSERADISH MAYONNAISE  
 PALETTE DU LAC: SALADE DE PERCHE AIGRE-DOUX SUR SALADE DE FENOUIL ET ORANGE, COREGONE AU VINAIGRE, TARTARE DE TRUITE MARINEE ET SON CAVIAR, MAYONNAISE AU RAIFORT  
 "SEEPALLETTE": BARSCHFILET IN SÜSS-SAUER SAUCE AUF FENCHEL SALAT MIT ORANGE, EINGELEGTER FELCHEN, MARINIERTES FORELLENTARTAR UND SEIN KAVIAR, MERRETTICHMAYONNAISE

**Miscellanea di gamberoni\* e calamari con vignarola distrutturata** Eur 16,00

MIXTURE OF PRAWNS\* AND SQUID WITH VIGNAROLA (ROMANESCO ARTICHOKE, BROAD BEANS, PEAS AND SPRING ONIONS)  
 MÉLANGE DE CREVETTES\* ET CALAMARS À LA VIGNAROLA (ARTICHAUT ROMANESCO, FÈVES, PETITS POIS ET OIGNONS NOUVEAUX)  
 MISCHUNG AUS GARNELEN\* UND TINTENFISCH MIT VIGNAROLA (ROMANESCO-ARTISCHOCKE, SAUBOHNEN, ERBSEN UND FRÜHLINGSZWIEBELN)

**Ceviche di spigola al mango, avocado e lime, sfoglie di sesamo** Eur 16,00

SEA BASS CEVICHE WITH MANGO, AVOCADO AND LIME, SESAME FLAKES  
 CEVICHE DE BAR À LA MANGUE, AVOCAT ET CITRON VERT, FLOCONS DE SÉSAME  
 WOLFSBARSCH-CEVICHE MIT MANGO, AVOCADO UND LIMETTE, SESAMFLOCKEN

**Tartare di manzo piemontese con peperoni infornati e nocciole, petali di pane** Eur 15,00

TARTARE OF PIEDMONTESE BEEF WITH BAKED PEPPERS AND HAZELNUTS, BREAD PETALS  
 TARTARE DE BŒUF PIÉMONTAIS AUX POIVRONS ET NOISETTES CUIITS, PÉTALES DE PAIN  
 TARTAR VOM PIEMONTESSISCHEN RIND MIT GEBACKENER PAPRIKA UND HASELNÜSSEN, BROTLÄTTER

**Tonno di coniglio e giardiniera alla monferrina** Eur 14,00

RABBIT TUNA WITH PICKLED VEGETABLES MONFERRINA STYLE  
 THON DE LAPIN AUX LÉGUMES MARINÉS FAÇON MONFERRINA  
 KANINCHEN-THUNFISCH MIT EINGELEGTEM GEMÜSE NACH MONFERRINA-ART

**Prosciutto crudo leggermente affumicato con spuma di erborinato della Val Viguzzo** Eur 14,00

LIGHTLY SMOKED RAW HAM WITH BLUE-VEINED MOUSSE CHEESE FROM VIGUZZO VALLEY  
 JAMBON CRU LÉGÈREMENT FUMÉ À LA MOUSSE PERSILLÉE DE LA VALLÉE VIGUZZO  
 LEICHT GERÄUCHERTER ROHSCHINKEN MIT BLAUSCHIMMELKÄSE AUS DEM VIGUZZO TAL

## Primi / *Pasta and risotto*

**Mezze maniche al cacio e pepe, guanciale di Amatrice e carciofi** Eur 13,00

MACARONI WITH CHEESE AND PEPPER, BACON FROM AMATRICE AND ARTICHOKE  
 MACARONIS AU FROMAGE ET POIVRE, LARDONS D'AMATRICE ET ARTICHAUTS  
 MAKARONI MIT KÄSE UND PFEFFER, SPECK AUS AMATRICE UND ARTISCHOCKEN

**Maccheroncini al torchio\*, sugo di polpette di lago profumate ai limoni Bio di Cannero** Eur 15,00

SMALL MACARONI WITH LAKE FISH BALLS FLAVOURED WITH ORGANIC CANNERO LEMONS  
 PETITS MACARONIS AUX BOULETTES DE POISSONS DU LAC PARFUMÉS AUX CITRONS BIO DE CANNERO  
 KLEINE MAKARONI MIT SEEFISCHBÄLLCHEN, AROMATISIERT MIT BIO-ZITRONEN AUS CANNERO

**Ravioli ripieni alla parmigiana di melanzane, emulsione di pomodoro e scaglie di "monte 27"** Eur 15,00

RAVIOLI FILLED WITH AUBERGINE PARMIGIANA, TOMATO EMULSION AND MONTE 27 CHEESE SHAVINGS  
 RAVIOLIS FARCIS À LA PARMIGIANA D'AUBERGINE, ÉMULSION DE TOMATE ET COPEAUX DE MONTE 27  
 RAVIOLI GEFÜLLT MIT AUBERGINEN-PARMIGIANA, TOMATEN-EMULSION UND MONTE 27 KÄSESPÄNEN

**Fettuccine al ragout di stracotto d'agnello con granola alle lenticchie** Eur 14,00

NOODLES WITH STEWED LAMB RAGOUT AND LENTILS  
 NOUILLES AU RAGOÛT D'AGNEAU MIJOTÉ ET LENTILLES  
 NUDELN MIT GESCHMORTEM LAMMRAGOUT UND LINSEN

**Riso carnaroli selezione Bianchetti al pesce persico e asparagi mantecato alla robiola** Eur 15,00

CARNAROLI RICE BIANCHETTI SELECTION WITH PERCH AND ASPARAGUS CREAMED WITH ROBIOLA-  
 RIZ CARNAROLI SÉLECTION BIANCHETTI AVEC PERCHE ET ASPERGES CRÉMÉES AU FROMAGE ROBIOLA  
 CARNAROLI REIS BIANCHETTI SELECTION MIT BARSCH, SPARGEL UND ROBIOLA-KÄSE

**Gnocchi di patate e farina di ceci\*\* con fricasea di gamberi\*, seppia e salicornia** Eur 16,00

POTATO AND CHICKPEA FLOUR GNOCCHI\*\* WITH PRAWN\* FRICASSEE, CUTTLEFISH AND GLASSWORT  
 GNOCCHI\*\* DE POMMES DE TERRE ET FARINE DE POIS CHICHE AVEC FRICASSÉE DE CREVETTES\*, SEICHE ET SALICORNE  
 KARTOFFEL-KICHERERBSENMEHL-GNOCCHI\*\* MIT GARNELEN\*-FRIKASSEE, TINTENFISCH UND QUELLER

## L'angolo vegetariano / *Vegetarian corner*

**Assortimento di formaggi di capra e mucca con composta di pere e miele di castagno** Eur 15,00

ASSORTMENT OF GOAT AND COW CHEESES WITH PEAR COMPOTE AND CHESTNUT HONEY  
 ASSORTIMENT DE FROMAGES DE CHEVRE ET DE VACHE AVEC COMPOTE DE POIRES ET MIEL DE CHATAIGNE  
 AUSWAHL AN ZIEGEN- UND KUHÄSE MIT BIRNENKOPF UND KASTANIENHONIG

**Spaghetti di zucchine con pesto di anacardi, sedano e rucola** Eur 12,00

ZUCCHINI SPAGHETTI WITH WITH CASHEW PESTO, CELERY AND ROCKET  
 SPAGHETTI DE COURGETTES AU PESTO DE NOIX DE CAJOU, CÉLÉRI ET ROQUETTE  
 ZUCCHINI-SPAGHETTI MIT CASHEW-PESTO, SELLERIE UND RUCOLA

**Hamburger di rapa rossa e fagioli con focaccia di segale e maionese vegana** Eur 14,00

BEETROOT AND BEAN BURGER WITH RYE FOCACCIA AND VEGAN MAYONNAISE  
 BURGER DE BETTERAVES ET HARICOTS AVEC FOCACCIA DE SEIGLE ET MAYONNAISE VÉGÉTALIENNE  
 ROTE-BETE-BOHNEN-BURGER MIT ROGGEN-FOCACCIA UND VEGANER MAYONNAISE

**Tartare di melanzana affumicata con marmellata di datterino e stracciatella di bufala** Eur 14,00

SMOKED AUBERGINE TARTARE WITH TOMATO JAM AND BUFFALO STRACCIATELLA-CHEESE  
 TARTARE D'AUBERGINES FUMÉES À LA CONFITURE DE TOMATES ET STRACCIATELLA DE BUFFLONNE  
 GERÄUCHERTES AUBERGINENTATAR MIT TOMATENMARMELADE UND BÜFFEL-STRACCIATELLA-KÄSE

**Nuggets di cicerchie, salsa Tzatziki** Eur 13,00

GRASS PEA NUGGETS, TZATSIKY SAUCE  
 NUGGETS DE POIS GOURMANDS, SAUCE TZATSIKI  
 GRAS-ERBSEN-NUGGETS, TZATSIKI-SAUCE

## Secondi/ *Main Course*

**Gran frittura di pesce di lago e sfoglie di verdure con salsa tartara e patate rustiche** Eur 19,00

MIX OF FRIED LAKE FISH AND VEGETABLES WITH TARTAR SAUCE AND ROASTED POTATOES  
 FRITURE DE POISSONS DU LAC ET FEUILLETES DE LEGUMES AVEC SAUCE TARTARE ET POMMES DE TERRE ROTIES  
 FRITTIERTE SEEFISCH UND GEMÜSE MIT REMOULADENSAUCE UND KARTOFFELN

**Milanese di ombrina con centrifugato di pomodoro e agretto all'aceto di lamponi** Eur 17,00

BREADED SHI DRUM WITH TOMATO JUICE AND RASPBERRY VINEGAR  
 OMBRINE PANÉE AU JUS DE TOMATE ET VINAIGRE DE FRAMBOISE  
 PANIERTE SHI-TROMMEL MIT TOMATENSaft UND HIMBEERESSIG

**Polpo arrosto con macco di fave allo zafferano** Eur 18,00

ROASTED OCTOPUS WITH SAFFRON BROAD BEANS CREAM  
 POULPE RÔTI À LA CRÈME DE FÈVES AU SAFRAN  
 GEBRATENER TINTENFISCH MIT SAFRAN-SAFRANBOHNENCREME

**Filetti di pesce persico impanato con farina di riso nero, schiacciata di patate americane e misticanza di insalata a bocciolo** Eur 21,00

PERCH FILLETS BREADED IN BLACK RICE FLOUR, MASHED POTATOES AND MIXED GREEN SALAD  
 FILETS DE PERCHE PASSÉS À LA FARINE DE RIZ NOIR, PURÉE DE POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE MIXTE  
 IN SCHWARZEM REISMEHL PANIERTE EGLIFILETS, KARTOFFELPÜREE UND GEMISCHTER GRÜNER SALAT

**Suprema di faraona cotta a bassa temperatura, funghi shitake e melassa di peperoni** Eur 17,00

LOW TEMPERATURE COOKED GUINEA FOWL SUPREME, SHITAKE MUSHROOMS AND PEPPER MOLASSES  
 SUPRÊME DE PINTADE CUITE BASSE TEMPÉRATURE, SHIITAKES ET MÉLASSE DE POIVRE  
 BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGARTES PERLUHN SUPREME, SHITAKE-PILZE UND PFEFFERMELASSE

**Guancia di maialino "Duroc" scaloppata, crema di cipolle rosse ed erbetta arcobaleno** Eur 18,00

ESCALOPED "DUROC" PIG CHEEK, RED ONION CREAM AND RAINBOW HERBS  
 ESCALOPE DE JOUE DE PORC "DUROC", CRÈME D'OIGNONS ROUGES ET HERBES ARC-EN-CIEL  
 ESCALOPED „DUROC“ SCHWEINEBACKE, ROTE ZWIEBELCREME UND REGENBOGENKRÄUTER

**Controfiletto di vitello alla santoreggia, riduzione al Marsala, confusione di verdure** Eur 20,00

VEAL SIRLOIN WITH SAVORY, MARSALA-WINE REDUCTION AND MIXED VEGETABLES  
 CONTRE-FILET DE VEAU À LA SARRIETTE, RÉDUCTION DE MARSALA ET LÉGUMES VARIÉS  
 KALBSFILET MIT BOHNENKRAUT, MARSALA-WEINREDUKTION UND GEMISCHTEM GEMÜSE

**Filetto di manzo piemontese Coalvi scomposto alla Wellington** Eur 26,00

FILET OF PIEDMONTESE BEEF COALVI UNCONVENTIONAL WELLINGTON STYLE  
 FILET DE BŒUF PIÉMONTAIS COALVI À LA WELLINGTON NON CONVENTIONNEL  
 FILET VOM PIEMONTESSISCHEN RIND COALVI NACH UNKONVENTIONELLER WELLINGTON ART

\*Alcuni prodotti in base alla stagionalità e ad esigenze di mercato potrebbero essere surgelati all'origine

\*Frozen products may be used if fresh ones are not available

\*\*I prodotti sono stati lavorati e abbattuti nella nostra cucina per una migliore conservazione

\*\*Products have been processed in our kitchen and can undergo blast freezing during processing

Coperto/Cover charge Eur 2,00 a persona