

Lo Chef propone

Salmerino affumicato, robiolina delle Langhe e castagne al miele

*Smoked char, fresh cheese and chestnuts in honey
Omble chevalier fumé, fromage frais et châtaignes au miel
Geräucherte Saibling mit Frischkäse und Honigkastanien*

Allergeni: 1-4-5-6-7-8-9-10-11

Tagliatelle "home made", polpa di cozze e broccoletti baresi

*Home-made tagliatelle with mussels pulp and broccoli
Tagliatelles maison avec pulpe de moules et brocoli
Hausgemachte Tagliatelle mit Muscheln und Broccoli*

Allergeni: 1-2-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Fritto misto di pesci di lago con crostacei e pagliuzze di verdure croccanti

*Mixed fried lake fish, crustaceans and crispy vegetables
Friture de Poissons de lac et crustacés assortis avec Légumes croquants
Gemischte Seefischfritüre mit Krebstiere und knusprigem Gemüse*

Dolce del nostro Chef Pasticciere

*Dessert of our pastry chef
Desser du chef patissier
Dessert nach Art des Küchenchef*

€ 40.00 (minimo due persone)

Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.

As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen

**Da noi il pesce acquistato fresco e somministrato crudo ha subito un trattamento di bonifica come da regolamento europeo n. 853/2004. (gg)*

Prima di tutto...

Salmerino affumicato, robiolina delle Langhe e castagne al miele

Smoked char, fresh cheese and chestnuts in honey
Omble chevalier fumé, fromage frais et châtaignes au miel
Geräucherte Saibling mit Frischkäse und Honigkastanien

Allergeni: 1-4-5-6-7-8-9-10-11

€ 15,00

Salsiccia di Bra, fonduta di toma, lamelle di tartufo nero e tuorlo d'uovo

Beef tartare, cheese fondue, black truffle and egg yolk
Tartare de bœuf, fondue de fromage, truffe noire et jaune d'oeuf
Rindertartare, Käsefondue, schwarzer Trüffel und Eigelb

Allergeni: 3-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 18,00

Salmoncino marinato, insalata di finocchi e filetti di pompelmo rosa

Marinated salmon, fennel salad and pink grapefruit
Saumon mariné, salade de fenouil et pamplemousse rose
Marinierter Lachs, Fenchelsalat und rosa Grapefruit

Allergeni: 1-4-5-6-7-8-9-10-11

€ 13,00

Formaggelle da noi affinate con miele e confettura

Fresh cheeses with honey and jam
Fromages frais avec miel et confiture
Frischkäse mit Honig und Konfiture

Allergeni: 5-6-7-8-9-10-11-12

€ 13,00

Salumi e affettati locali con cestinetto di funghi porcini all'olio extra vergine d'oliva

Platter of cured meats with wild mushrooms in extra virgin olive oil
Assiette de Charcuterie locale avec Cèpes à l'Huile d'Olive vierge Extra
Platter von Wurstwaren aus der Region mit Steinpilze in Natives Olivenöl Extra

Allergeni: 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 16,00

Coperto e pane € 3.50

Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.

As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen

**Da noi il pesce acquistato fresco e somministrato crudo ha subito un trattamento di bonifica come da regolamento europeo n. 853/2004. (gg)*

Pasta, Riso e...

Risotto "Il Carnaroli" mantecato al burro acido, zucca, salamino della duja e briciole di amaretto

Risotto "Carnaroli" with pumpkin, local sausage and crumbled amaretti

Risotto à la citrouille, saucisse locale et amaretti émiettés

Risotto mit Kürbis, lokaler Wurst und zerbröckelten Amaretti

Allergeni: 5-6-7-8-9-10-11-12

€ 40.00 (due persone; 20 minuti)

Tagliatelle "home made", polpa di cozze e broccoli baresi

Home-made tagliatelle with mussels pulp and broccoli

Tagliatelles maison avec pulpe de moules et brocoli

Hausgemachte Tagliatelle mit Muscheln und Broccoli

Allergeni: 1-2-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

€ 15.00

Gnocchetti di patate e castagne al burro d'alpeggio, polvere di cannella

Potato and chestnut gnocchi with butter and cinnamon

Gnocchi de pommes de terre et marrons au beurre et cannelle

Kartoffel-Kastanien-Gnocchi mit Butter und Zimt

Allergeni: 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 13,00

Agnolotti di carne alla piemontese, ristretto di arrosto

Meat ravioli Piemontese style

Raviolis de viande à la Piémontaise

Fleischravioli nach piemontesischer Art

Allergeni: 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 13.00

Zuppa di cipolle alla francese, crostone di pane al reggiano e pepe nero

Onion soup and croûton with Reggiano cheese and black pepper

Soupe d'oignon et croûton au fromage Reggiano et poivre noir

Zwiebelsuppe, Croûton mit Reggiano Käse und schwarzem Pfeffer

Allergeni: 1-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 10,00

Coperto e pane € 3.50

Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.

As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.

** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen*

Il pesce...

Fritto misto di pesci di lago con crostacei e pagliuzze di verdure croccanti

Mixed fried lake fish, crustaceans and crispy vegetables
Friture de Poissons de lac et crustacés assortis avec Légumes croquants
Gemischte Seefischfritüre mit Krebstiere und knusprigem Gemüse

Allergeni: 1-2-4-5-6-8-11-13-14

€ 20.00

Calamaro scottato ai ferri roventi, cicoria ripassata e granella di nocciole

Grilled squid, stewed iceberg salad and chopped hazelnuts
Calmar grillé, salade d'icebergs à l'étouffée et noisettes hachées
Gegrillter Tintenfisch, gedünsteter Eisbergsalat und gehackte Haselnüsse

Allergeni: 2-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

€ 16.00

Filettini di pesce persico al burro e salvia

Perch fillets with butter and sage
Filets de perche au beurre et sauge
Barschfilets mit Butter und Salbei

Allergeni: 1-2-4-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 18.00

Cuore di baccalà in olio cottura, composta di cipolle di Tropea in aspreto

Cod in cooking oil, vinegar onions compote
Cabillaud à l'huile de cuisson, compote d'oignons au vinaigre
Kabeljau in Speiseöl, Essigzwiebelkompott

Allergeni: 4-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 18,00

Trancio di ombrina in "acqua pazza"

"Acqua pazza" Shi drum
Ombrine à l'"acqua pazza"
"Acqua pazza"-Schattenfisch

Allergeni: 1-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

€ 18,00

Pescato di Giornata di Lago o di Mare

Fish of the day - Poisson du jour - Tagesfisch
Allergeni: 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14

Coperto e pane € 3.50

Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.

As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.

** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen*

Da noi il pesce acquistato fresco e somministrato crudo ha subito un trattamento di bonifica come da regolamento europeo n. 853/2004. (es)

... & la Carne

Filetto di Parma bardato al lardo ossolano, riduzione di vino rosso

*Pork fillet medallion wrapped in local lard and red wine sauce
Médaille de filet de porc enrobé de saindoux local et sauce au vin rouge
Schweinefiletmedaillons in lokalem Schmalz und Rotweinsauce*

Allergeni: 1-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 15.00

Costoletta di vitello "così come la fanno a Milano," patate fritte

*Milanese veal chop with french fries
Côtelette de Veau à la Milanaise avec Frites
Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art und Pommes frites*

Allergeni: 1-3-5-6-7-8-11

€ 18.00

Lombatina di cervo ai frutti rossi e bitter Campari

*Venison sirloin steak with red fruits and Campari bitter
Longe de cerf avec fruits rouges et Campari bitter
Hirschlende mit roten Früchte und Campari bitter*

Allergeni: 1-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 22,00

Tagliata di petto d'anatra, miele e peperoncino

*Duck breast, with honey and chili
Magret de canard avec miel et piment
Entenbrust mit Honig und Chili*

Allergeni: 5-6-7-8-9-10-11-12

€ 18,00

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese

*Veal ossobuco with saffron rice
Ossobuco de veau avec riz au safran
Kalbfleisch Ossobuco mit Safranreis*

Allergeni: 1-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 20.00

Coperto e pane € 3.50

Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.

As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.

** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen*

Le delizie del nostro Pasticciere

Semifreddo dello Chef pasticciere

Iced mousse by our pastry chef

Parfait du chef pâtissier

Parfait nach Art des Küchenchefs

Allergeni: 1-3-5-6-7-8-11-12

€ 7.00

Sorbetto

Sorbet

Sorbet

Sorbet

Allergeni: 1-3-5-6-7-8-11-12

€ 7.00

Cre moso agli amaretti e marrons glacés

Amaretti chocolate cream with glazed chestnuts

Crème au chocolat et amaretti avec des marrons glacés

Schokoladen- und Amaretti-Creme mit glasierten Maronen

Allergeni: 1-3-5-6-7-8-11-12

€ 7.00

Tiramisù "Leon d'Oro"

Tiramisù "Leon d'Oro"

Tiramisù "Leon d'Oro"

Tiramisù "Leon d'Oro"

Allergeni: 1-3-5-6-7-8-11-12

€ 7.00

Classico bonet alla piemontese, briciole di amaretti

Local classic chocolate pudding with crumbled amaretti

Crème renversée au Chocolat avec Amaretti

Schokoladenpudding mit Amaretti

Allergeni: 1-3-5-6-7-8-11-12

€ 7.00

Fonduta di cioccolato con composizione di frutta

Chocolate fondue with season fruit

Composition de Fruits de saison avec Fondue au Chocolat noir

Saisonales Obst mit Bitterschokoladefondue

Allergeni: 1-5-6-7-8-11-12

€ 16.00 (due persone)

Coperto e pane € 3.50

Formaggi

Tagliere di formaggi assortito *Chesese platter*

Allergeni: 1-5-6-7-8-10-11-12

€ 15.00

Assortimento di formaggi *Assortment of cheese*

Allergeni: 1-5-6-7-8-10-11-12

€ 10.00

Formaggio dessert *Dessert portion*

Allergeni: 1-5-6-7-8-10-11-12

€ 7.00

Contorni

Composizione di verdure grigliate *Grilled vegetables*

Allergeni: 5-6-8-9-10-11-12

€ 10.00

Insalata mista *Mix or green salad*

Allergeni: 5-6-8-9-10-11-12

€ 7.00

Contorno del giorno *Vegetables of the day* Allergeni: 1-5-6-7-8-9-10-11-12

€ 7.00

Coperto e pane € 3.50

Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.

As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.

** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen*

AVVISO IMPORTANTE

IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

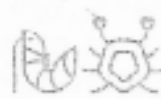
The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

1



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN

2



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF

3



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS
AND PRODUCTS THEREOF

4



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH
AND PRODUCTS THEREOF

5



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS
AND PRODUCTS THEREOF

6



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS
AND PRODUCTS THEREOF

7



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK
AND PRODUCTS THEREOF

8



FRUTTA
A GUSCIO
NUTS

9



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY
AND PRODUCTS THEREOF

10



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD
AND PRODUCTS THEREOF

11



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF

12



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES

13



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN
AND PRODUCTS THEREOF

14



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS
AND PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.



FEDERALBERGHI

Food Service - Hotel, Commercial Cook - Wholesale - Export