



## ANTIPASTI / APPETIZERS / ENTRÉE

Tartare di fassona, passata di peperoni e gocce di aglio nero  
*Fassona piedmont tartare, with red bell pepper and black garlic sauce*  
*Tartare de Fassona, purée de poivrons et gouttes d'ail noir*  
€ 20.00

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

Trota marinata agli agrumi, robiolina delle langhe, mentuccia e fragole  
*Marinated trout, scent of citrus fruits, robiola cheese from Langhe, mint and strawberries*  
*Truite marinée aux agrumes, robiola de langhe, menthe et fraises*  
€ 20.00

4-5-6-7-8-10-11-12

Tagliere di salumi e affettati con composta casareccia  
*Cold cuts platter with home-made "compost"*  
*Charcuterie locale*  
€ 22.00

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

Cipollone farcito al baccalà mantecato, crema di latte e briciole di pane  
*Onion stuffed with whipped codfish, milk cream and bread crumbs*  
*Oignon farci à la morue à la crème, la crème du lait et la chapelure*  
€ 18.00

1-4-5-6-7-8-9-10-11-12

Insalatina di sedano, mela verde, bocconcini di coregone affumicato  
e bacche di pepe rosa  
*Celery salad, green apple, smoked whitefish morsels and pink pepper berries*  
*Salade de céleri, pomme verte, morceaux de corégone fumé et poivre rose*  
€ 22.00

4-5-6-8-9-10-11-12

**Coperto** / *cover charge* / *couvert*  
€ 3,50

In base alla stagionalità alcuni nostri prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine secondo la normativa vigente. Depending on seasonality some of our products may be blast-killed at origin. Selon la saisonnalité certains de nos produits peuvent être tués à l'origine. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Some products might be frozen. Certains produits peuvent être congelés.



## PASTA E RISOTTI / PASTA AND RICE / PÂTES ET RISOTTO

Gnocchetti di patate, ragù di seppie con il suo nero e pomodorini appassiti  
*Potato dumplings, cuttlefish ragout with its black and dried cherry tomatoes*  
*Gnocchi de pommes de terre, ragoût de seiches et son noir, tomates cerises séchées*  
€ 18.00

2-3-4-5-6-7-8-9-11-12-13-14

Risottino "il carnaroli" mantecato al burro acido con filettini di pesce di lago  
*'Il carnaroli' rice whipped in sour butter with lake fish fillets*  
*Risotto "Carnaroli" crème au beurre acide, avec des filets de poisson du lac*  
€ 44.00  
*(due persone, min 20 min / two persons, 20 minutes of preparation)*

4-5-6-7-8-9-12

Agnolotti ai tre arrostiti con riduzione della sua glassa  
*Agnolotti with three roast sauces and a reduction of their glaze*  
*Agnolotti aux trois rôtis et réduction de son glaçage*  
€ 18.00

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

Strangozzi integrali, fatti in casa, al gorgonzola naturale  
e lamelle di speck d'anatra  
*Integral home-made pasta, with natural gorgonzola cheese and sliced smoked duck breast*  
*Strangozzi, Pâte intégrale, faites maison, avec du gorgonzola naturel et des tranches du bacon de canard*  
€ 18.00

1-3-7-8

Spaghettoni allo scoglio "senza sporcarsi le mani"  
*Seafood spaghetti - 'without getting your hands dirty' style*  
*Spaghettoni à la sauce aux fruits de mer "sans se salir les mains"*  
€ 20.00

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

**Coperto** / *cover charge* / *couvert*  
€ 3,50



## CARNE / MEAT / VIANDE

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

*Veal shank with saffron risotto*

*Jarret de veau, risotto au safran*

€ 22.00

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

Costoletta di vitello così come la fanno a Milano con patatine dippers

*Veal chop Milanese style with dipper potatoes*

*Côte de veau à la milanaise et pommes de terre à Dipper*

€ 22.00

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

Costatina di manzetta polacca, sale Maldon, torretta di verdure grigliate

*Polish beef cowboy steak, Maldon salt and grilled vegetables*

*Steak de faux-filet polonaise, sel Maldon, les légumes grillés*

€ 25.00

5-6-7-8-11

Tagliata di petto d'anatra con nocchie spezzate e miele nostrano

*Sliced duck breast with hazelnuts and local honey*

*Emincé de magret de canard, brisures de noisettes et le miel local*

€ 25.00

5-6-7-8-11-12

**Coperto / cover charge / couvert**

€ 3,50



## **PESCE / FISH / POISSON**

Fritto misto di lago  
*Mixed fried lake fish filets and shrimps*  
*Friture du lac*  
€ 25.00

1-2-4-5-6-8-11

Calamari ai ferri roventi con stracciata di burrata e aspretto ai lamponi  
*Hot grilled calamari with burrata cheese and raspberry sourdough*  
*Calmars grillés, avec burrata fromage et sauce aux framboises*  
€ 20.00

2-4-5-6-8-11-13-14

Filettini di pesce di lago, semplicemente al burro e salvia  
*Lake fish fillets, simply with butter and sage*  
*Filets de poisson du lac, simplement au beurre et à la sauge*  
€ 22.00

1-4-5-6-7-8-11

Branzino spinato, con lime, mentuccia e zenzero candito  
*Seabass fillet with lime, mint and candied ginger*  
*Bar sans arêtes au citron vert, la menthe et avec gingembre confit*  
€ 20.00

1-4-5-6-8-9-11-12

**Coperto** / *cover charge* / *couvert*  
€ 3,50



## **DOLCI / DESSERTS / DESSERTS**

Tiramisù "Leon d'Oro"  
*"Leon d'Oro" Tiramisù*  
*Tiramisu à la "Leon d'Oro"*  
€ 7.00

3-5-6-7-8-11-12

Bonet classico alla "piemontese" con briciole di amaretti  
*Classic 'Piedmont-style' bonet with amaretti crumbs*  
*Bonet au chocolat*  
€ 7.00

3-5-6-7-8-11-12

Bavarese alla vaniglia con passata di frutti di bosco e croccante di meringa  
*Vanilla Bavarian cream with berries puree and meringue crisp*  
*Crème bavaroise à la vanille, avec purée des baies et meringue croustillante*  
€ 7.00

3-5-6-7-8-11-12

Semifreddo del nostro Chef  
*Our Chef's Semifreddo*  
*Semifreddo du Chef*  
€ 7.00

3-5-6-7-8-11-12

Sorbetto  
*Sorbetto*  
*Sorbet*  
€ 7.00

3-5-6-7-8-11-12

Mont Blanc "Leon d'Oro"  
*"Leon d'Oro" Mont Blanc*  
*Mont Blanc "Leon d'Oro"*  
€ 10.00

3-5-6-7-8-11-12

**Coperto** / *cover charge* / *couvert*  
€ 3,50

In base alla stagionalità alcuni nostri prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine secondo la normativa vigente. Depending on seasonality some of our products may be blast-killed at origin. Selon la saisonnalité certains de nos produits peuvent être tués à l'origine. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Some products might be frozen. Certains produits peuvent être congelés.



## FORMAGGI / CHEESE / FROMAGE

### Tagliere di formaggi assortito

*Cheese platter*

*Assiette de fromages*

€ 18.00

4-12

### Formaggio dessert

*Dessert portion*

*Fromage à dessert*

€ 7.00

4-12

## CONTORNI / SIDE DISHES / CONTOURS

### Composizione di verdure grigliate

*Grilled vegetables*

*Légumes grillés*

€ 12.00

### Insalata mista oppure verde

*Mixed or green salad*

*Salade mixte ou vert*

€ 7,00

### Coperto / cover charge / couvert

€ 3,50