



ANTIPASTI / APPETIZERS / ENTRÉES

Veli di prosciutto della val Vigizzo, tortino al Bettelmatt con confettura di cipolle

Vigizzo Valley ham, Bettelmatt cheese flan with onion jam

Jambon de la vallée de Vigizzo, flan au fromage Bettelmatt avec confiture d'oignons

€ 20.00

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

Sformatino ai funghi porcini, vellutata di Toma e con pancetta ossolana croccante

Wild mushrooms flan, Toma cheese fondue with crispy Ossola bacon

Flan aux cèpes, fondue de fromage Toma et croustillant lard d'Ossola

€18.00

1-3-4-5-6-7-8-10-11-12

Trota marinata agli agrumi, insalatina di cavolo rosso e mela renetta

Citrus marinated trout, red cabbage salad and pippin apple

Truite marinée aux agrumes, salade de chou rouge et pomme reinette

€ 20.00

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

Carpione di lago con verdure croccanti all'aspetto di mela

Marinated lake fish with crispy vegetables, apple vinegar

Poisson du lac mariné, avec légumes croustillants, vinaigre de pommes

€ 18.00

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

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

Agnolotti ai tre arrostiti con il loro sugo
Meat ravioli with three roast sauces and a reduction of their glaze
Ravioli de viande aux trois rôtis et réduction de demi glace
€ 18.00

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

“Tajarin” con bagna caöda leggera e chips di topinambur
Home-made pasta “Tajarin” with light “bagna caöda” sauce and Jerusalem artichoke chips
« Tajarin » pâte fraîche avec légère sauce “bagna caöda” et chips de topinambour
€ 18.00

1-3-4-5-6-7-8-9-12

Gnocchetti di patate, porri, salamino dalla duja e scaglie di Castelmagno
Potato dumplings, leeks, “salamino dalla duja” and Castelmagno cheese flakes
Gnocchi de pommes de terre, poireaux, « salamino dalla duja » et flocons de fromage Castelmagno
€ 18.00

3-5-6-7-8-9-12

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
(Min 2 persone - Min 2 persons - Min 2 personnes)
€ 44.00

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

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.



CARNE / MEAT / VIANDE

Tipico "tapulone" di equino con verza crespa e polenta nostrana
Typical equine "tapulone" with cabbage and local polenta
Typique équine « tapulone », avec chou et polenta locale
€ 20.00

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

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano
Veal shank with saffron risotto
Jarret de veau avec risotto au safran
€ 22.00

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

Filettino di maiale bardato al lardo vigezzino, con riduzione di vino rosso e pera glassata
Pork tenderloin rolled with Vigezzo valley lard, with red wine reduction and glazed pear
Filet de porc bardé au lard de la vallée du Vigezzo, avec réduction de vin rouge et poire glacée
€ 20.00

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

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.



PESCE / FISH / POISSON

Trancio di ombrina ai ferri roventi con scarola stufata alla partenopea
Croaker fish steak, simply on hot grill with stewed escarole Parthenopean style
Darne de courbine, simplement grillée avec la scarole cuite à la parthénopeenne
€ 22.00

1-2-4-5-6-8-9-11-12

Salmerino scottato al vapore, radicchio tardivo e miele di castagno con gocce di aceto balsamico di Modena
Steamed char fillet, late radicchio and chestnut honey with drops of balsamic vinegar of Modena
Omble chevalier cuit à la vapeur, chicorée tardive et miel de châtaignier avec gouttes de vinaigre balsamique de Modène
€ 22.00

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

Filettini di pesce persico, semplicemente al burro e salvia
Perch fish fillets, simply with butter and sage
Filets de perche, simplement au beurre et à la sauge
€ 22.00

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

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.



DOLCI / DESSERTS / DESSERTS

Tiramisù *“Leon d’Oro”*
“Leon d’Oro” Tiramisù
Tiramisù 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

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

Crema catalana con pistacchio e gocce di cioccolato
Catalan cream with pistachio and chocolate drops
Crème catalane aux pistaches et pépites de chocolat
€ 7.00

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 des fromages

€ 18.00

4-12

Formaggio dessert

Cheese dessert

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

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.