

*Hotel Restaurant Lion d'Or - Prop. C. Rench titl
Orta e vista dell'isola di S. Giulio*



Menu

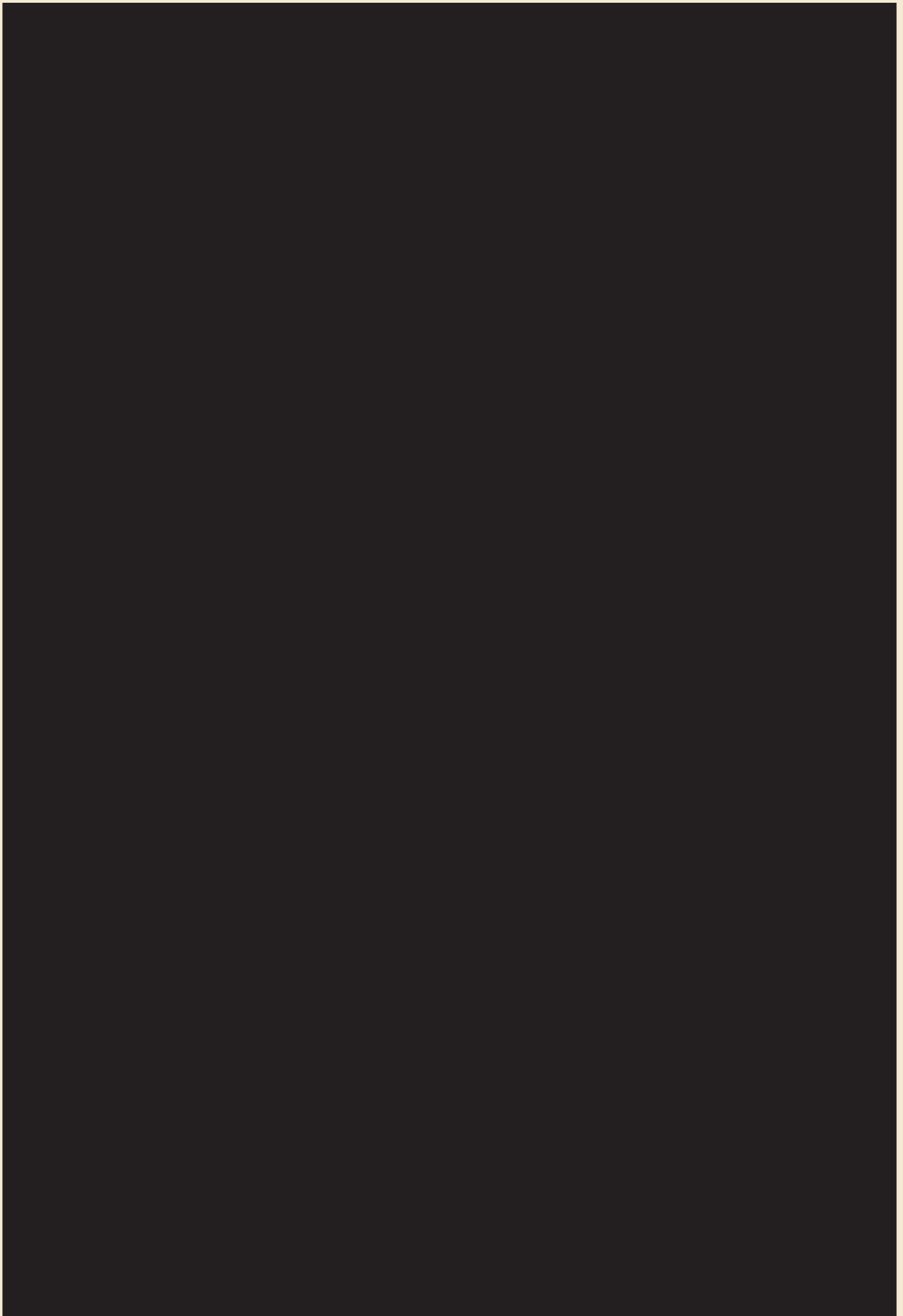

200th Anniversario Leon d'Oro
1815 - 2015
Hotel Ristorante SPA

"Il Leon d'Oro è qui"

*Strade di pietra e sassi dove tutto è come allora
e la cadenza dei tuoi passi puoi sentire ancora
muri così vicini da prendersi per mano
che il tempo ha sfiorato appena, e se passa lo fa piano
piazza generosa dove tutti si conoscon bene
e il caos han chiuso fuori anche a costo di catene
la Motta e il Santuario son qualcosa di leggendario
se guardi verso il basso lo scenario è straordinario
l'antico portico ti cattura e quando arrivi in fondo
scopri un angolo tanto bello che non ha uguali al mondo
qui c'è un LEON D'ORO che ruggisce da tanto tempo
sta di guardia in riva al lago
e l'acqua dolcemente l'accarezza ogni momento
ti fa sentire a casa la sua porta sempre aperta
facce di gente amica dall'espressione onesta
la tavola è imbandita e vedi un'acquarello se guardi una finestra
gli occhi son puntati all'isola là in mezzo
come una conchiglia affiorata dal nulla
quando si fa notte e tutto è quiete, acquattato nel buio
con lo sguardo se lo culla,
una leggera brezza l'acqua fa incresparsi
e sotto la luna quasi per magia
mille e mille schegge di luce come cristalli si mettono a brillare
resti lì incantato e non vorresti andar più via
un rintocco di campane si disperde nell'aria
forse andrà a baciare la sponda che le sta di fronte
trattieni il respiro perché immerso in questa pace
anche il battito del cuore ti sembra troppo forte.*

Gabriella Nerini

Today's Special





Antipasti

Appetizers - Entrées

Rosa di trota marinata, robiola fresca, passata di ribes e menta 🍽️

Marinated trout, fresh robiola cheese, red currant purée and mint

Truite marinée, robiola fraîche, coulis de groseilles et menthe

4-7-10-12

€ 20.00

Carpaccio di manzetta marinata con insalatina di sedano, Castelmagno e noci 🍽️

Marinated beef carpaccio with celery, Castelmagno cheese, and walnut salad

Carpaccio de veau mariné avec salade de céleri, fromage Castelmagno et noix

7-9-10-11-12

€ 22.00

Burrata con scarola stufata, capperi, olive ammaccate e filetti di acciughe

Burrata with braised escarole, capers, olives, and anchovy fillets

Burrata avec scarole braisée, câpres, olives écrasées et filets d'anchois

4-7-12

€ 20.00

Battuta di tonno, ananas e pepe verde 🍽️

Tuna tartare, pineapple and green pepper

Tartare de thon frais, ananas et poivre vert

4-6-9-10-11-12

€ 25.00

Salumi dell'alto Piemonte con composta casalinga 🍽️

Mix of Salami from Piedmont with homemade compote

Charcuterie du Haut-Piémont avec compote maison

7-9-10-12

€ 25.00

Coperto/ Cover Charge/ Couvert

€ 3.50

*I prodotti potrebbero essere surgelati.

🍽️ I prodotti potrebbero essere lavorati e abbattuti per garantire una migliore qualità.

Pasta e Risotti

Pasta and Rice - Pâtes et Risotto

Risottino “il carnaroli” mantecato al burro acido e filetti di pesce di lago 

Risotto “Il Carnaroli” with lake fish fillets
Risotto « Carnaroli » avec filets de poisson du lac
4-7-9-12
(minimo 2 persone; min 2 persons)

€ 55.00

Tagliatelle “Home made” al ragù di anatra sfumato al vino del Prete 

Homemade tagliatelle with duck ragoût with wine sauce
Tagliatelles « maison » au ragoût de canard flambé au vin
1-4-9-12-14

€ 20.00

Gnocchetti di patate, fonduta di Castelmagno e croccante di pancetta ossolana

Gnocchi with Castelmagno fondue, and crispy bacon
Gnocchi avec fondue de Castelmagno et bacon de l'Ossola
1-3-7-9-12

€20.00

Lingotti al bianco di pesce , zucchine, pomodorini e mandorle tostate 

Fish ravioli with zucchini, cherry tomatoes, and toasted almonds
Ravioli de poisson, courgettes, tomates cerises et amandes grillées
1-3-4-7-9-12

€ 20.00

Strangozzi integrali con caponata di verdure e pinoli tostati 

Whole-wheat home-made pasta with vegetable caponata and toasted pine nuts
Pâtes fraîches au blé entier avec caponnât de légumes et pignons grillés
1-12

€ 20.00

Coperto/ Cover Charge/ Couvert

€ 3.50

**I prodotti potrebbero essere surgelati.*

 *I prodotti potrebbero essere lavorati e abbattuti per garantire una migliore qualità.*

Pesce

Fish - Poisson

Calamaro ai ferri roventi con crudaiola mediterranea*

Grilled squid with Mediterranean sauce

Calamars grillés à feu vif avec sauce méditerranéenne

4-9-10-12

€ 22.00

Fritto misto di lago con pagliuzze di verdure croccanti 

Fried lake fish with crispy vegetables

Fritures du lac avec légumes croquants

1-2-4

€ 25.00

Filettini di pesce di lago al burro e salvia 

Lake fish fillets with butter and sage

Filets de poisson du lac au beurre et à la sauge

4-7

€ 25.00

Bianco di branzino al vapore con vellutata di zucchine e briciole di pane 

Steamed sea bass fillet with zucchini purée and breadcrumbs

Filet de loup de mer cuit à la vapeur avec une velouté de courgettes et des miettes de pain

1-4-9

€ 20.00

Coperto/ Cover Charge/ Couvert

€ 3.50

**I prodotti potrebbero essere surgelati.*

 *I prodotti potrebbero essere lavorati e abbattuti per garantire una migliore qualità.*

Carne

Meat - Viande

Costoletta di vitello così come la fanno a Milano con patate dipper*

Milanese veal chop with dipper potatoes

Côte de veau à la milanaise avec pommes de terre frites

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

€ 25.00

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese

Veal shank with saffron risotto

Jarret de veau avec risotto au safran

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

€ 28.00

Ribeye di angus alla griglia con torretta di verdure

Grilled angus ribeye with grilled vegetables

Ribeyes d'angus grillé avec légumes grillées

€ 28.00

Filettino di Parma , zola al naturale e gherigli di noci

Pork filet with gorgonzola cheese and walnut kernels

Filet de porc de Parme, gorgonzola naturel et cerneaux de noix

1-7-8-12

€ 22.00

Scottadito di agnello , timo e pepe nero*

Grilled lamb, thyme, and black pepper

Escalope d'agneau, thym et poivre noir

1-7-9-12

€ 25.00

Coperto/ Cover Charge/ Couvert

€ 3.50

*I prodotti potrebbero essere surgelati.

👉 I prodotti potrebbero essere lavorati e abbattuti per garantire una migliore qualità.

Formaggi

Cheese - Fromage

Tagliere di formaggio assortito

Assorted cheese platter

Plateau de fromages assortis

4-12

€ 20.00

Formaggio dessert

Cheese dessert

Fromage dessert

4-12

€ 8.00

Contorni

Side Dishes - Contours

Composizione di verdure griglia

Grilled vegetables

Légumes grillés

5-6-8-9-11-12

€ 15.00

Insalata mista o verde

Mixed or green salad

Salade mixte ou verte

€ 8.00

Coperto/ Cover Charge/ Couvert

€ 3.50

Dessert

Sorbetti

Sorbet

Sorbet

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

€ 7.00

Semifreddi del nostro Chef

Home made Ice mousse

Parfait du Chef

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

€ 7.00

Bonet

Bonnet

Bonnet

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

€ 7.00

Tiramisu "Leon D'Oro"

"Leon d'Oro" Tiramisù

Tiramisù à la "Leon d'Oro"

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

€ 10.00

Mont blanc con marroni glassati

Mont blanc with marrons glacés

Mont blanc avec marrons glacés

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

€ 10.00

Bavarese al cioccolato bianco , grani di passion fruit e pepe rosa

Bavarian cream, white chocolate, passion fruit and pink pepper

Bavarois au chocolat blanc avec fruit de la passion et poivre rose

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

€ 7.00

Coperto/ Cover Charge/ Couvert

€ 3.50

Allergeni

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.

