



# RISTORANTE ITALIA

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Tutti i nostri piatti vengono preparati con olio di semi di girasole e soia.

I nostri sughi e il brodo contengono sedano.

Dear guest, if you have any food allergies and/or intolerances, please ask about our food and drinks. We are prepared to advise you in the best possible way.

All our dishes are prepared with sunflower oil and soya.

Our sauces and broth contain celery.

Lieber Gast, wenn Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte nach unseren Speisen und Getränken.

Wir sind bereit, Sie bestmöglich zu beraten.

Alle unsere Gerichte werden mit Sonnenblumenöl und Soja zubereitet.

Unsere Soßen und Brühen enthalten Sellerie.

Cher client, si vous avez des allergies et/ou intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner sur nos aliments et boissons.

Notre personnel est bien formé et nous espérons trouver la meilleure façon de satisfaire nos clients et aussi de répondre à vos besoins spécifiques.

Tous nos plats sont préparés avec de l'huile de tournesol et du soja.

Nos sauces et bouillons contiennent du céleri.

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco\*

In caso necessitate fattura fiscale, vi preghiamo di comunicarlo prima della preparazione del conto.

In case you need a tax invoice, please notify us before preparing the bill.



# MENÙ DEL PESCATORE

THE FISHERMAN MENU  
DAS FISCHERMENÜ  
LE MENU DU PÊCHEUR

Piccolo assortimento di pesce di lago (Rotolini di pesce marinati con salsa aurora e tartara, filetto di Coregone in agrodolce, filetto di Trota alla lionese, Trota fumè)

*Small assortment of lake fish (Marinated fish rolls with aurora and tartar sauce, sweet and sour whitefish fillet, Lyonnaise-style trout fillet, smoked trout)*

*Kleine Auswahl an mariniertem Seefisch (Marinierte Fischröllchen mit Aurora-Sauce und Tartar, süß-saures Felchenfilet, Forellenfilet nach Lyoner Art, geräucherte Forelle)*

*Petit assortiment de poissons du lac (Rouleaux de poisson mariné à l'aurora et sauce tartare, filet de corégone aigre-doux, filet de truite à la lyonnaise, truite fumée)*

Risotto alla Borromea con filetto di pesce di lago

*Risotto alla Borromea with lake fish fillet*

*Risotto alla Borromea mit Seefischfilet*

*Risotto alla Borromea avec filet de poisson du lac*

Filetto di pesce dal pescato del giorno con contorno fantasia

*Fish fillet from the catch of the day with a fancy side dish*

*Fischfilet vom Fang des Tages mit einer ausgefallenen Beilage*

*Filet de poisson de la pêche du jour accompagné d'un accompagnement raffiné*

Dessert

€ 55,00

Servizio

*Service charge*

€ 5,00



# DEGÙSTAMI

Benvenuti,  
siamo lieti di condurvi attraverso i nostri piatti in un percorso tra elementi,  
sapori e profumi che grazie alle mani esperte dei nostri chef sapranno  
farvi provare nuove e piacevoli emozioni a Km0. Buon viaggio!

*Welcome,  
we are pleased to lead you through our dishes on a journey through elements, flavors  
and aromas that, thanks to the expert hands of our chefs, will be able to make you try  
new and pleasant emotions at Km0.*

Piccolo aperitivo di Lago e bolle  
Cono di pesciolini e calice di Valdobbiadene Prosecco  
*Cone of small fried fish and glass of Valdobbiadene Prosecco*

Trilogia di freddi  
Rotolini marinati di lavarello, filetto di salmerino alla Lionese  
e mini tartare di persico fumè  
*Marinated whitefish rolls, Lyonnaise char fillet and smoked perch mini tartare*

Caciucco di lago  
Zuppetta di pesce di Lago misto  
*Mixed lake fish soup*

Un pò di ravioli e un pò di riso  
Raviolo di Lago con erba cipollina e pomodoro confit e risotto alla Borromea  
con filetto di pesce persico  
*Fish Ravioli with chives and confit tomatoes and Borromean risotto with perch fillet*

Il meglio del Pescato di questa mattina  
Secondo piatto di pesce e contorno dello chef  
*Fish main course and chef's side dish*

Dolce  
Dessert della nostra pasticceria a scelta  
*Dessert from our patisserie of your choice*

Caffè  
*Coffee*

€ 85

Servizio incluso  
*Service included*

# ANTIPASTI

STARTERS

VORSPEISEN

HORS D'OEUVRES

Assortimento di pesce di lago (specialità) <i>Assorted appetizer of marinated lake fish</i> <i>Verschiedene Vorspeisen aus mariniertem Süßwasserfisch</i> <i>Apéritif assorti de poissons d'eau douce marinés</i>	€ 19,00
Tartare di pesce affumicato con finocchi e arance <i>Smoked fish tartare with oranges and fennel salad</i> <i>Geräuchert Fischtartar mit Fenchel-Orangen-Salat</i> <i>Tartare de poisson fumé avec salade fenouil et orange</i>	€ 17,00
Pesciolini fritti croccanti <i>Crispy small fried fish</i> <i>Knusprig gebratener Fisch</i> <i>Poisson frit croustillant</i>	€ 15,00
Prosciutto crudo Val Vigezzo leggermente affumicato con Toma <i>Slightly smoked Val Vigezzo raw ham with Toma</i> <i>Leicht geräucherter Val Vigezzo Rohschinken mit Toma</i> <i>Jambon cru du Val Vigezzo légèrement fumé avec fromage d'alpage</i>	€ 17,00
Cacciucco di lago con crostini di pane casereccio <i>Lake fish chowder with croutons</i> <i>Fischsuppe mit Croutons</i> <i>Soupe de poisson du lac avec croûtons</i>	€ 17,00
Bresaola della Valtellina con scaglie di Grana <i>Dry-salted beef with parmesan cheese</i> <i>Rauchfleisch mit Parmesan</i> <i>Bresaola (Viande sèche) avec parmesan</i>	€ 17,00
Carpaccio di trota affumicata con panna acida all'erba cipollina <i>Smoked trout carpaccio with sour cream with chives</i> <i>Carpaccio von geräucherter Forelle mit saurer Sahne und Schnittlauch</i> <i>Carpaccio de truite fumée à la crème sure à la ciboulette</i>	€ 17,00
Bufala Campana e San Marzano con olive taggiasche <i>Buffalo's mozzarella cheese and San Marzano Tomatoes</i> <i>with Taggiasca olives</i> <i>Bufala Campana und San Marzano Tomaten mit Taggiasca-Oliven</i> <i>Mozzarella de bufflonne et Tomate San Marzano avec olives Taggiasca</i>	€ 14,00



# PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

ERSTE KURSE

PREMIÈRES COURSES

Risotto alla Borromea con filettino di persico (specialità) € 19,00  
*Risotto with perch filets*  
*Risotto mit Barschfilet*  
*Risotto aux filets de perche*

Ravioli di pesce di Lago con pomodorini ed erba cipollina € 18,00  
*Homemade lake fish ravioli with fresh tomatoes and chives*  
*Hausgemachte Fischravioli mit frischen Tomaten und Schnittlauch*  
*Raviolis de poisson du lac faits maison aux tomates fraîches et ciboulette*

Tagliolini freschi al Rosa di Lago con Bottarga e olive taggiasche € 18,00  
*Homemade tagliolini with lake fish sauce, bottarga and Taggiasca olives*  
*Frische Tagliolini mit Seefischsauce, Bottarga (Fischeier)*  
*und Taggiasche-Oliven*  
*Tagliolini frais à la sauce de poisson du lac, poutargueet*  
*olives taggiasche*

Pasta fresca con pesto Ligure € 15,00  
*Fresh homemade Pasta ligurian style*  
*(with potatoes, green beans, basil and pine nuts)*  
*Frische hausgemachte Nudeln nach Ligurische Art*  
*(mit kartoffeln, grüne Bohnen, basilikum und Pinienkerne)*  
*Pâtes fraîches faits maison avec pesto ligure*  
*(avec pommes de terre, haricots verts, basilic et pignon)*

Tortelloni di magro al burro nocciola, salvia e scaglie di mandorla € 18,00  
*Ricotta cheese and spinach Ravioli with butter, sage and almond flakes*  
*Ricottakäse und Spinat Ravioli mit Butter, Salbei und Mandelblättche*  
*Raviolis de ricotta et épinards à la sauce au beurre, sauge*  
*et flocons d'amandes*

Crespella vegetariana dello Chef con julienne di verdure € 18,00  
*Chef's vegetarian crepe with vegetable julienne*  
*Vegetarischer Crêpe des Küchenchefs mit Gemüsejulienne*  
*Crêpe végétarienne du chef avec julienne de légumes*

Lasagne alla Bolognese € 18,00  
*Lasagne Bolognese style*  
*Lasagne nach Bologneser Art*  
*Lasagnes à la Bolognaise*



# SECONDI PESCE

FISH MAIN COURSES

FISCH-HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX DE POISSON

Filetti di pesce Persico del Maggiore dorati al burro e salvia € 21,00  
*Browned Lake Maggiore Perch fillet with butter and sage*  
*Gebräunter Barschfilet mit Butter und Salbei*  
*Filet de perche doré au beurre et à la sauge*

Filetto di Coregone alla griglia € 20,00  
*Grilled lake bream fillet from Lake Maggiore*  
*Gegrilltes Felchenfilet vom Lago Maggiore*  
*Filet de lavaret grillé du lac Majeur*

Grigliata mista di pesce di lago con salsa piemontese € 22,00  
*Mixed grill of lake fish with Piedmontese sauce*  
*Gemischter gegrillter Seefisch mit piemontesischer Sauce*  
*Mélange de poissons du lac grillés avec sauce piémontaise*

Filetto di Trota salmonata con pomodoro, olive, capperi e pinoli € 22,00  
*Salmon trout fillet with tomato, olives, capers and pine nuts*  
*Lachsforellenfilet mit Tomaten, Oliven, Kapern und Pinienkernen*  
*Filet de truite saumonée à la tomate, olives, câpres et pignons*

Gran fritto misto di pesce di lago con verdure pastellate € 22,00  
*Mixed fried lake fish with battered vegetables*  
*Gemischter frittiertes Seefisch mit paniertem Gemüse*  
*Mélange de poissons du lac frits avec légumes panés*

Filetto di Luccio-perca alla piastra € 23,00  
*Grilled pike-perch fillet*  
*Gegrilltes Zanderfilet*  
*Filet de sandre grillé*

Scaloppa di Luccio-perca sfumato al bianco novarese € 25,00  
*Pike-perch escalope in Novara white wine sauce*  
*Zanderschnitzel in Novara Weißwein sauce*  
*Escalope de sandre au Novare vin blanc sauce*




# SECONDI CARNE

MEAT MAIN COURSES

FLEISCH HAUPTGERICHTE

PLATS DE VIANDE



Scaloppina al vino bianco / Milanese <i>Veal escalopes in white wine sauce/Veal breaded escalope Milanese style</i> <i>Kalbsschnitzel in Weißweinsauce/Panierte Kalbsschnitzel nach Mailänder Art</i> <i>Escalopes de veau en sauce au vin blanc/Escalopes de veau panées à la milanais</i>	€ 18,00
Tagliata di manzo alla griglia con sale di Cervia <i>Grilled beef steak with Cervia salt</i> <i>Gegrilltes Rindersteak mit Cervia-Salz</i> <i>Steak de bœuf grillé au sel de Cervia</i>	€ 23,00
Filetto di manzo in crosta di pistacchi e olive nere greche <i>Beef fillet in pistachio crust and Greek black olives</i> <i>Rinderfilet in Pistazienkruste und griechischen schwarzen Oliven</i> <i>Filet de boeuf en croûte de pistache et olives noires grecques</i>	€ 25,00

## CONTORNI

SIDE DISHES

BEILAGEN

ACCOMPAGNEMENT

Verdure alla griglia <i>Mixed grilled vegetables</i> <i>Gemüse vom Grill</i> <i>Legumes sur la plaque</i>	€ 5,00
Patatine fritte <i>French fries</i> <i>Pommes frites</i>	€ 5,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i> <i>Gemischter salad</i> <i>Salade fraîche panachée</i>	€ 5,00
Verdura al vapore <i>Mixed steamed vegetables</i> <i>Gedünstetes Gemüse</i> <i>Légumes à la vapeur</i>	€ 5,00
FORMAGGI OSSOLANI MISTI <i>Assorted local cheeses</i> <i>Gemischte Käseplatte</i> <i>Fromages assortis</i>	€ 15,00

**DOLCI**  
**DESSERTS**  
**NACHSPEISEN**  
**DESSERTS**

Torta al limone (specialità) <i>Lemon pie (speciality)</i> <i>Zitronenkuchen</i> <i>Câteau au citron</i>	€ 7,00
Crostatina pere e cioccolato <i>Pear and chocolate tart</i> <i>Birnen- und Schokoladentarte</i> <i>Tarte poire et chocolat</i>	€ 7,00
Bonét piemontese al cioccolato e amaretti <i>Chocolate and amaretti biscuits pudding</i> <i>Piemonteser Bonét mit Schokolade und Makronen</i> <i>Bonét piémontais au chocolat et macarons</i>	€ 7,00
Panna cotta ai frutti di bosco <i>Panna cotta pudding with wild berries</i> <i>Pannacotta mit Beeren</i> <i>Panna cotta aux fruits rouges</i>	€ 7,00
Tiramisù	€ 7,00
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i> <i>Zitronensorbet</i> <i>Sorbet au citron</i>	€ 7,00
Dessert del giorno <i>Dessert of the day</i> <i>Nachtisch des Tages</i> <i>Dessert du jour</i>	€ 7,00





# BEVANDE

## DRINKS

Acqua 0,50 microfiltrata	€ 2,50
Acqua 0,75 microfiltrata	€ 3,00
Acqua Sanpellegrino 1 l	€ 4,00
Bibite	€ 3,50
Succo di frutta	€ 3,00
Birra in bottiglia	€ 4,00
Calice vino in bottiglia	€ 4,00
Vino della casa bianco/rosso 1/4	€ 4,00
Vino della casa bianco/rosso 1/2	€ 6,00
Vino della casa bianco/rosso 1 l	€ 11,00

### APERITIVI

Aperol/Campari/Hugo Spritz	€ 7,00
Crodino/ Campari soda/Sanbitter	€ 4,00

### SUPERALCOLICI

Amari	€ 4,00
Grappe Francoli	€ 4,00
Grappe Francoli Barrique	€ 5,00
Cocktail	€ 7,00

### CAFFETTERIA

Caffè espresso	€ 2,00
Caffè americano / cappuccino	€ 3,00
Marocchino	€ 3,00
Tè e tisane	€ 3,00
Cioccolata	€ 3,00
Punch	€ 3,50



# LISTA VINI

## WINE LIST

### BOLLICINE

Prosecco di Valdobbiadene Carpenè Malvolti	€ 16,00
Prosecco Superiore Brut 'Dirupo' Andreola	€ 21,00
Prosecco Follador Sup. Millesimato DOCG	€ 25,00
Prosecco Superiore Millesimato DOCG Merotto	€ 28,00
Cesarini sforza brut	€ 22,00
Grani di Nero Gran Cuvée Rosè Brut Merotto	€ 26,00
Annibal Brut Rosè Fontezoppa	€ 25,00
Trento Doc Cembra	€ 26,00
Franciacorta Quadra DOCG Q Black Brut	€ 32,00
Franciacorta Quadra DOCG Q Saten	€ 40,00
Follador Prosecco DOCG Valdobbiadene	€ 21,00
Follador Treviso	€ 18,00

### BIANCHI

Erbaluce di Caluso DOCG	€ 16,00
Erbavoglio Torraccia del Piantavigna DOC	€ 20,00
Gavi Mainin DOCG	€ 20,00
Chardonnay Tenuta Rocca DOC	€ 20,00
But Ossolano Chardonnay Cantina di Tappia	€ 21,00
Tapiol Ossolano frizzante Cantina di Tappia	€ 21,00
Roero Arneis Recit Monchiero DOCG	€ 21,00
Roero Arneis Cecu d'la Biunda Monchiero DOCG	€ 24,00
Blangè Arneis Ceretto	€ 30,00
Lugana DOC	€ 18,00
Chardonnay Koessler DOC	€ 16,00
Sauvignon	€ 20,00
Pinot Grigio	€ 20,00
Müller Thurgau Roeno DOC	€ 18,00
Chardonnay Perusini DOC	€ 21,00
Gewürtztraminer Koessler DOC	€ 22,00
Passerina	€ 18,00
Pecorino	€ 18,00
Ribolla Gialla Perusini	€ 22,00
Orvieto Classico Ruffino DOC	€ 13,00
Fiano di Avellino I Monaci DOCG	€ 20,00
Greco di Tufo Antica Irpinia DOCG	€ 22,00
Herba Chardonnay - Verdeca IGP Puglia	€ 20,00
Vermentino Audarya DOC	€ 24,00



# LISTA VINI

## WINE LIST

### I ROSATI

Rosatello Ruffino IGT	€ 14,00
Rosato Nebbiolo Ioppa DOC	€ 17,00
Barlan Nebbiolo Torraccia del Piantavigna DOC	€ 26,00
Susumaniello IGP Rosato	€ 20,00

### I ROSSI

Barbera Superiore Perfumo DOCC	€ 20,00
Dolcetto Lodoli DOC	€ 20,00
Nebbiolo Treconfini Torraccia del Piantavigna DOC	€ 20,00
Nebbiolo Regret Monchiero Carbone DOC	€ 17,00
Vespolina Torraccia del Piantavigna DOC	€ 17,00
Ramale Coll. Novaresi Torraccia del Piantavigna	€ 26,00
Nizza Perfumo DOCC	€ 30,00
Chemme Torraccia del Piantavigna DOCC	€ 40,00
Gattinara Torraccia del Piantavigna DOCC	€ 40,00
Bonarda Oltrepò Pavese Impronte DOC	€ 16,00
Teroldego Rotaliano Solander DOC	€ 19,00
Chianti classico Ruffino DOCC	€ 15,00
Chianti Riserva Ducale Ruffino DOCC	€ 27,00
Valpolicella Cà Rugate DOC	€ 23,00
Nero D'Avola Dei principi di Spadafora IGP	€ 17,00
Primitivo DOC Sellato	€ 20,00

### I DOLCI

Moscato d'Asti Perfumo	€ 15,00
Moscato Santostefano	€ 17,00



# LE MEZZE BOTTIGLIE

## THE HALF BOTTLES

### I BIANCHI

Roero Arneis Recit Monchiero DOCG	€ 10,00
Erbaluce Rovellotti DOC	€ 10,00
Orvieto Classico Ruffino DOC	€ 8,00

### I ROSATI

Rosatello Ruffino IGT	€ 8,00
-----------------------	--------

### I ROSSI

Chianti classico Ruffino DOCG	€ 9,00
Barbera d'Asti Gianni Doglia	€ 10,00
Dolcetto Lodoli	€ 10,00
Nebbiolo Regret Monchiero Carbone DOC	€ 10,00

