



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.

ANTIPASTI

STARTERS

VORSPEISEN

HORS D'OEUVRES



Antipasto assortito di pesce di lago (specialità) € 19,00
Assorted appetizer of marinated lake fish
Verschiedene Vorspeisen aus mariniertem Süßwasserfisch
Apéritif assorti de poissons d'eau douce marinés

Misticanza di stagione con trota Regina, pere, salsa greca € 17,00
Smoked trout with salad and pears and Greek sauce
Geräucherter Forelle mit gemischte Salat, Birnen und griechische Sauce
Truite fumée avec Salat, poires et sauce grecque

Scaloppa di salmerino marinata con aceto di mele, € 17,00
pepe rosa e cipolla di Tropea
Marinated char escalope with apple vinegar, pink pepper and onion
Escalope d'omble mariné au vinaigre de pomme, poivre et oignon
Mariniertes Saiblingsschnitzel mit Apfelessig, Pfeffer und Zwiebeln

Tartare di pesce affumicato con finocchi e arance € 17,00
Smoked fish tartare with sicilian oranges and fennel salad
Geräuchert Fischtartar mit Fenchel-Orangen-Salat
Tartare de poisson fumé avec salade fenouil et orange

Prosciutto crudo Val Vigezzo leggermente affumicato € 17,00
e Toma Ossolana
Slightly smoked Val Vigezzo raw ham with Toma
Leicht geräucherter Val Vigezzo Rohschinken mit Toma
Jambon cru du Val Vigezzo légèrement fumé à la Toma

Cacciucco di lago con crostini di pane casereccio € 17,00
Lake fish chowder with croutons
Fischsuppe mit Croutons
Soupe de poisson du lac avec croûtons

Carpaccio di trota affumicata con friselle e germogli € 17,00
Carpaccio of smoked trout with friselle and sprouts
Carpaccio von geräucherter Forelle mit Friselle und Sprossen
Carpaccio de truite fumée à la friselle et aux pousses

Bufala Campana e Pomodoro San Marzano € 13,00
Buffalo's mozzarella cheese and San Marzano Tomatoes
Bufala Campana und San Marzano Tomaten
Mozzarella de bufflonne et Tomate San Marzano

Bresaola della Valtellina con scaglie di Grana € 16,00
Dry-salted beef with parmesan cheese
Rauchfleisch mit Parmesan
Bresaola (Viande sèche) avec parmesan

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

ERSTE KURSE

PREMIÈRES COURSES



- Risotto alla Borromea con filettino di persico € 19,00
Risotto with perch filets
Risotto mit Barschfilet
Risotto aux filets de perche
- Ravioli di pesce di lago con pomodorini ed erba cipollina € 17,00
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 crumble di olive € 17,00
Homemade tagliolini with lake fish sauce and olives
Frische Tagliolini mit Seefischsauce mit Oliven
Tagliolini frais à la sauce de poisson du lac et olives
- Trofie con pesto ligure € 13,00
Trofie Pasta ligurian style
Trofie Nudeln nach Ligurische Art
Trofie avec pesto ligure
- * Tortelloni di magro al burro nocciola e salvia € 17,00
Ricotta cheese and spinach Ravioli with butter, sage
Ricottakäse und Spinat Ravioli mit Butter, Salbei
Raviolis de ricotta et épinards à la sauce au beurre, sauge
- Spaghetti al pomodoro € 12,00
Spaghetti with tomatoes sauce
Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti à la sauce de tomates
- Penne alla Bolognese € 12,00
Pasta Bolognese style
Teigwaren nach Bologneser Art
Pasta à la Bolognaise
- Crespella vegetariana dello Chef € 15,00
Chef's vegetarian crepe with vegetable julienne
Vegetarischer Crêpe des Küchenchefs mit Gemüsejulienne
Crêpe végétarienne du chef avec julienne de légumes
- Lasagne alla Bolognese € 15,00
Lasagne Bolognese style
Lasagne nach Bologneser Art
Lasagnes à la Bolognaise

SECONDI PESCE

FISH MAIN COURSES

FISCH-HAUPTGERICHTE

PLATS PRINCIPAUX DE POISSON



- Filetto di Persico del lago Maggiore dorati al burro e salvia € 19,00
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 del Lago Maggiore alla piastra € 19,00
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 dello Chef € 21,00
Mixed grill of lake fish with Chef sauce
Gemischter gegrillter Seefisch mit Sauce
Mélange de poissons du lac grillés avec sauce
- Gran fritto misto di pesce di lago € 21,00
Mixed fried lake fish
Gemischter frittiertes Seefisch
Mélange de poissons du lac frits
- Filetto di Lucioperca alla piastra € 23,00
Grilled pike-perch fillet
Gegrilltes Zanderfilet
Filet de sandre grillé
- Filetto di Lucioperca sfumato all'Erbavoglio € 25,00
Pike-perch fillet with white wine sauce
Gegrilltes Zanderfilet mit Weißweinsöße
Filet de sandre grillé avec sauce au vin blanc
- Fritto di anelli di Totano € 17,00
Fried squid rings
Fritierter Tintenfischringe
Anneaux de calamars frits

SECONDI CARNE

MEAT MAIN COURSES

FLEISCHHAUPTGERICHTE

PLATS DE VIANDE



- | | |
|---|---------|
| Tagliata di manzo alla griglia con profumi della riviera <i>Grilled beef steak</i> <i>Gegrilltes Rindersteak</i> <i>Steak de bœuf grillé</i> | € 21,00 |
| Filetto di manzo al pepe verde (220 g) <i>Beef fillet with pepper</i> <i>Rinderfilet mit Pfeffer</i> <i>Filet de boeuf au poivre</i> | € 28,00 |
| Scaloppina al vino bianco <i>Pork Escalope in white wine sauce</i> <i>Schweineschnitzel in Weißwein</i> <i>Escalope de porc au vin blanc</i> | € 16,00 |
| Cotoletta tradizionale alla Milanese <i>Pork breaded escalope Milanese style</i> <i>Panierte Sschnitzel nach Mailänder Art</i> <i>Escalopes panées à la milanais</i> | € 17,00 |

CONTORNI

SIDE DISHES

BEILAGEN

ACCOMPAGNEMENT



| | |
|---|---------|
| Verdure alla griglia <i>Mixed grilled vegetables</i> <i>Gemüse vom Grill</i> <i>Legumes sur la plaque</i> | € 6,00 |
| * Patatine fritte <i>French fries</i> <i>Pommes frites</i> <i>Pommes frites</i> | € 6,00 |
| 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 |
| Patate bollite <i>Boiled potatoes</i> <i>Gekochte Kartoffeln</i> <i>Pommes de terre bouillies</i> | € 5,00 |
| Formaggi Ossolani misti <i>Assorted local cheeses</i> <i>Gemischte Käseplatte</i> <i>Fromages assortis</i> | € 13,00 |
| Toma Ossolana | € 6,00 |
| Cistellino di Crodo | € 6,00 |
| Grana Padano | € 6,00 |
| Pane e coperto per persona <i>Cover charge</i> <i>Gedeck</i> | € 2,00 |

DOLCI

DESSERTS

NACHSPEISEN

DESSERTS



Torta al limone (specialità)

Lemon pie (speciality)

Zitronenkuchen

Gâteau au citron

Crostatina pere e cioccolato

Pear and chocolate tart

Birnen- und Schokoladentarte

Tarte poire et chocolat

Bonét piemontese al cioccolato e amaretti

Chocolate and amaretti biscuits pudding

Piemonteser Bonét mit Schokolade und Makronen

Bonét piémontais au chocolat et macarons

Panna cotta ai frutti di bosco

Panna cotta pudding with wild berries

Panna cotta mit Beeren

Panna cotta aux fruits rouges

Tiramisù

Dessert del giorno

Dessert of the day

Nachtsch des Tages

Dessert du jour