

GLI ANTIPASTI



Il tradizionale carpione di lago

Traditional lake fish

Specialité de poisson lacustre traditionnelle

Traditionelle See-Fisch-Spezialität

€ 14,00

Crudo di Ricciola, olio al prezzemolo e dressing all'arancia € 20,00

Amberjack tartare, parsley oil and orange dressing

Carpaccio de sériole, huile au persil et vinaigrette à l'orange

Rohes Gelbschwanz-Carpaccio mit Petersilienöl und Orangendressing

Tris in Piemonte: peperone con leggera bagna cauda, € 18,00

lingua in salsa verde, insalata russa dello chef

Piedmont Trio: bell pepper with light bagna cauda, veal tongue with green sauce, chef's Russian salad

Trio du Piémont : poivron à la légère bagna cauda, langue de veau en sauce verte, macédoine du chef

Piemonteser Trio: Paprika mit leichter Bagna Cauda, Kalbszunge mit grüner Sauce, Russische Salatvariation des Küchenchefs

Il classico vitello tonnato

Classic veal with tuna sauce

Le classique vitello tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce

€ 16,00

Hummus del Monte Rosso con farinata di ceci

Monte Rosso hummus with chickpea farinata

Houmous du Monte Rosso avec farinata de pois chiches

Monte-Rosso-Hummus mit Kichererbsen-Farinata

€ 16,00

I PRIMI PIATTI

Il risotto cacio e pepe al ragù di selvaggina

Cacio e pepe risotto with wild game ragout

Risotto cacio e pepe accompagné d'un ragù de gibier

Cacio e Pepe Risotto mit Wildragout

€ 22,00

Le Busiate al pesto trapanese e gamberi •

Busiate with Trapanese pesto and shrimp

Busiate au pesto à la trapanese et crevettes

Busiate mit Trapanesischem Pesto und Garnelen

€ 24,00

Lo spaghetti saltato ai profumi, battuta di Dentice,

capperi, limone su crema di zucchini

Spaghettoni sautésés with aromatic herbs, dentex tartare, capers, lemon, on a zucchini cream

Spaghettoni sauté aux parfums, tartare de dentex, câpres, citron sur crème de courgettes

Sautiertes Spaghettoni mit Aromen, Dentex-Tatar, Kapern, Zitrone auf Zucchini-Creme

€ 24,00

x I tortelli ripieni alla zucca e leggero amaretto

con salsa al Gorgonzola

x *Pumpkin-filled tortelli with a hint of amaretto, in a Gorgonzola sauce*

x *Tortelli farcis à la citrouille et léger amaretto, sauce au Gorgonzola*

x *Tortelli gefüllt mit Kürbis und feinem Amaretto, dazu Gorgonzolasauce*

€ 20,00

NB a parte i tortelli x, gli altri primi piatti possono essere realizzati con prodotti Gluten free

Apart from the tortelli x, the other first courses can be made with Gluten free products

Hormis les tortelli x, les autres entrées peuvent être réalisées avec des produits sans gluten

Abgesehen von den Tortelli x können die anderen ersten Gänge mit glutenfreien Produkten zubereitet werden

I SECONDI PIATTI



Il pescato del giorno (lago o mare)...

Fresh catch of the day

Pêche du jour (lac ou mer?)

Fisch des Tage

€ 27,00

Orata ripiena di mousse ai gamberi, finocchi •
e spinacino

Sea bream stuffed with shrimp mousse, fennel and spinach

Dorade farcie de mousse aux crevettes, fenouil

et jeunes pousses d'épinard

Gefüllte Goldbrasse mit Garnelenmousse, Fenchel und spinat

€ 30,00

Petto d'anatra all'arancia con patata dolce e cime di rapa

Orange-glazed duck breast with sweet potato and turnip tops

Magret d'anard à l'orange, patate douce et feuilles de navet

Entenbrust mit Orangenjus, Süßkartoffel und Rübstiel

€ 24,00

Gustoso brasato con purea di patate e funghi Porcini

Flavorful braised beef with potato purée and porcini mushrooms

Délicieux brasato avec purée de pommes de terre et champignons porcini

Würziger Brasato mit Kartoffelpüree und Steinpilzen

€ 22,00

Tortino di carciofi con fonduta di valle

Artichoke tartlet with valley fondue

Tartelette aux artichauts avec fondue de vallée

Artischocken-Törtchen mit Fondue aus dem Tal

€ 18,00

I DOLCI

Cheese cake con mirtilli della valle

Cheesecake with valley blueberries

Cheesecake aux myrtilles de la vallée

Käsekuchen mit Hochland-Heidelbeeren



€ 8,00

Torta alla nocciola con spuma zabaione e melagrana

Hazelnut cake with zabaglione mousse and pomegranate

Gâteau aux noisettes avec mousse zabaglione et grenade

Haselnusskuchen mit Zabaglione-Schaum und Granatapfel



€ 8,00

Millefoglie alla Chantilly e amarene Fabbri

Mille-feuille with Chantilly cream and Fabbri sour cherries

Mille-feuille à la crème Chantilly et griottes Fabbri

Mille-Feuille mit Chantilly-Creme und Fabbri Sauerkirschen

€ 8,00

Il tradizionale Bonet

Traditional Piedmontese Bonet dessert

Bonet piémontais traditionnel

Traditionelles piemontesisches Bonet-Dessert

€ 8,00

TERRITORIO

Selezione di Salumi.....

Cold cuts selection

Sélection de charcuterie

Aufschnitta Auswahl

€ 17,00

Selezione di Formaggi.....

Cheese selection

Sélection de fromages

Käseauswahl

€ 18,00

Con mieli e composte.....

With honey and compote

Avec miel et compote

Mit Honig und Kompott

MENU' DEGUSTAZIONE "STRETTA DI MANO CON LO CHEF":

FREE HAND BY THE CHEF - TASTING MENU

MAIN LIBRE PAR LE CHEF - MENU DÉGUSTATION

VERKOSTUNGSMENÜS

Percorso di quattro portate per conoscere
la filosofia della cucina del nostro ristorante

Four courses menù to approach the Restaurant cuisine philosophy

Menu de quatre plats pour aborder la philosophie de la cuisine du restaurant

Vier-Gang-Menü, um der Küchenphilosophie unseres Restaurants näher zu kommen

€ 65,00



A scelta Abbinamento vino

Matching Wine

Vin assorti

Passende Weine

€ 30,00

Percorso di sei portate per conoscere la filosofia
della cucina del nostro ristorante

Six courses menù to approach the Restaurant cuisine philosophy

Menu de six plats pour aborder la philosophie de la cuisine du restaurant

Sechs-Gang-Menü, um der Küchenphilosophie unseres Restaurants näher zu kommen

€ 75,00

A scelta Abbinamento vino

Matching Wine

Vin assorti

Passende Weine

€ 50,00

(I menù si intendono per la partecipazione di tutti i commensali)

(Tasting menù are available when all fellow diner order them)

(Le menu de dégustation est disponible lorsque tous les convives les commandent)

(Verkostungsmenüs sind erhältlich, wenn sie von allen Tischgästen bestellt werden)

ALLERGENI, ALLERGEN, ALLERGENE

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sui nostri prodotti. E' possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

Dear customer, if you have allergies and/or intolerances, you can ask information about our products. It is also possible to consult the appropriate documentation that will be provided on your request by the staff on duty.

Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances alimentaire, vous pouvez demander des informations sur nos produits. Il est possible de consulter la documentation sur les produits alimentaires, qui sera fournie sur demande par le personnel de service

Lieber Kunde, wenn Sie Lebensmittelallergien haben, bitte fragen Sie uns Information über unsere Produkte. Um entsprechenden Unterlagen zu konsultieren fragen Sie an unsere Mitar



GLUTEN FREE:



- = prodotto abbattuto all'origine
Product killed at the origin
- = in assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati provenienti da congelazione tramite abbattitore
In the absence of finding the fresh product, some products can be deep-frozen coming from freezing using a blast chiller
- = il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, punto 3
The fish intended to be eaten raw has been subjected to preventive remediation treatment in compliance with the requirements of EC regulation 853/2004, annex III, section VIII, Chapter 3, letter D, point 3

L'elenco degli allergeni presenti in questo menù è a disposizione dei clienti
The list of allergens in this menu is available to all customers