

ARANCIOAMARO

estate duemiladiciannove
summer two thousand nineteen



Rosa Sulfurea

P. J. Redouté pina

Rosier jaune de souffre

Imprimerie de Ranson

Louise sculp

Il battello andava verso l'alto lago.
La' a sinistra, poco prima del confine
svizzero, era Cannero. Si ricordo' di
un piccolo ristorante, di un piccolo
albergo: un giorno ci era venuto, da
Milano, ancora prima della guerra...
...penso' che avrebbe potuto
proporre a Irma di fermarsi a
Cannero.
(Mario Soldati, Le due citta')

SALUMI, FORMAGGI, FOCACCE & CHIPS

CHEESE, COLD CUTS, FOCACCE & CHIPS



la selezione di salumi de la casera con burro d'alpeggio
selection of cold cuts la casera with butter

15

la selezione di formaggi de la casera con composte della casa
selection of cheese la casera with jam

15

il tagliere di formaggi e salumi dell'arancioamaro
selection of cheese and cold cuts

16

la focaccia alla parmigiana dell'aranciamaro con polpa di
pomodoro, melanzane grigliate, mozzarella di bufala,
parmigiano e basilico
parmesan focaccia with tomato sauce, grilled aubergines,
buffalo mozzarella, parmesan and basil

V 10

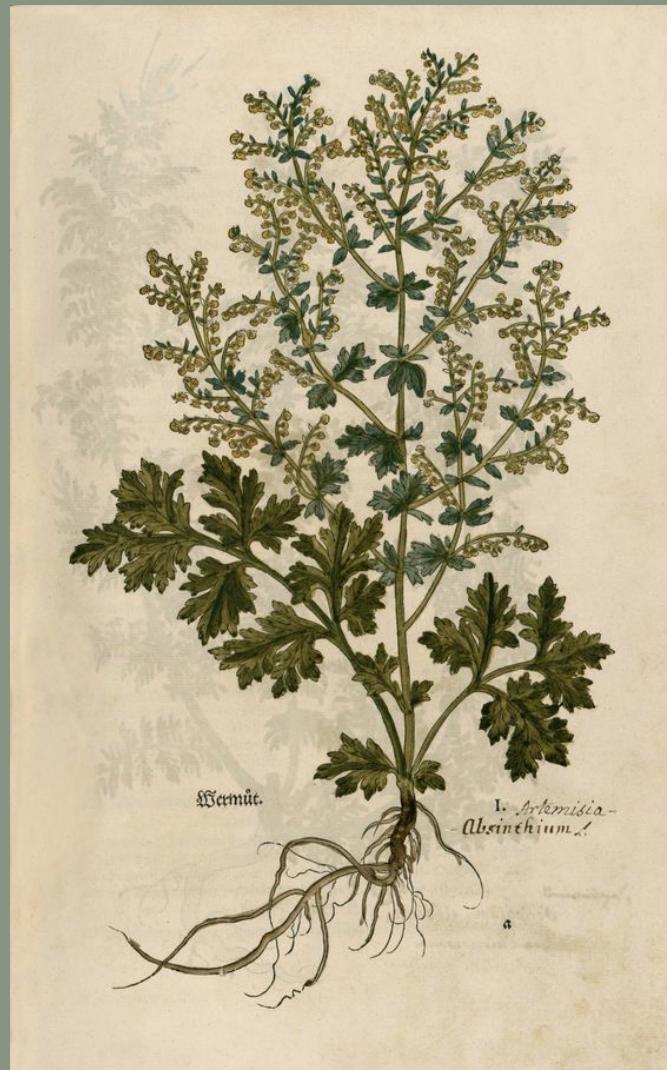
le chips "patatas nana" con lime e pepe nero
crisps "patatas nana" with lime and black pepper

V 5

i formaggi e i salumi sono selezionati da
cheese and cold cuts by

LA
CA
SE
RA
EROS BURATTI

ANTIPASTI STARTERS



le bruschette

pomodoro fresco, olive taggiasche, capperi e basilico • burro di montagna e sarda affumicata del cantabrico • avocado, salmone e crème fraîche • carpaccio di manzo, scaglie di grana e limone
bruschette

12

fresh tomatoes and basil • brandade of salt cod, red peppers and capers • butter and smoked sardine from the cantabrian sea • burrata, taggiasca olives and dried tomatos

il salmone marinato all'arancio e zenzero con crudo di sedano rapa

orange marinated salmon with ginger and raw celery root

16

il vitello tonnato alla maniera antica cold beef with tuna sauce

15

il polpo arrostito con passata di ceci e olio al rosmarino roasted octopus with chickpea cream and rosemary oil

18

la pokè bowl

riso venere, edamame, salmone marinato, lattuga, avocado, carote, rapanelli e dressing

15

venere black rice, edamame, marinated salmon, lettuce, avocado, carrots, radishes and dressing

la caprese

mozzarella di bufala barlotti e burrata di andria con pomodoro fresco e basilico
caprese



14

buffalo mozzarella and burrata with fresh tomato and basil

tartare di manzo ridings reserve con le nostre chips di patate e senape in grani

16

beef tartare with crisps and mustard

PRIMI FIRST COURSES



i tagliolini all'uovo del pastificio bossolasco con crema di pomodoro, burrata di andria, scorze di limone e basilico fresco

15

fresh egg-pasta with tomato sauce, burrata, lemon peel and basil

le nostre lasagne
our home made lasagne

13

il risotto motta agli agrumi con tartare di gamberi rossi di mazara e olio al prezzemolo (minimo per 2 persone)
motta risotto with citrus fruit, mazara red prawn tartare and parsley oil (minimum for 2 people)

19

calamarata (pasta di grano duro piemontese) con ragù di pesce, pane aromatico all'aglio, timo e pepe nero
ring-shaped pasta with fish ragout, aromatic garlic bread, thyme and black pepper

16

la vellutata tiepida di verdure di stagione con il pane di coimo croccante
vegetable soup with crispy rye bread

12

le linguine del cav. cocco al castelmagno d'alpeggio con perlage di tartufo nero e burro al tartufo bianco
linguine with castelmagno cheese, black truffle perlage and white truffle butter

18

SECONDI MAIN COURSES



il pescato del mare secondo disponibilità
catch of the day from the sea

€/hg

il tomino di langa alla piastra con verdure grigliate
grilled tomino cheese with grilled vegetables

V 16

la tagliata di manzo ridings reserve con zucchine e
patate profumate alla menta
beef entrecote with zucchini and potatoes with mint

22

il pescato di lago del giorno a fantasia dello chef
catch of the day from the lake by chef's fantasy

20

la pluma di maiale iberico con patate la ratte al rosmarino
spanish pluma (pork) with potatoes and rosemary

24

INSALATE E VERDURE SALADS AND VEGETABLES



l'insalata dell'arancioamaro
finocchio croccante, mistanca, caprino fresco, sesamo
tostato e filetti di arance
salad, fennel, fresh goat cheese, roasted sesame and orange

12

la caesar salad
lattuga romana, uovo di montagna , senape di meaux, pollo,
salsa worcestershire, succo di limone e pane al parmigiano
lettuce, egg, mustard, chicken, worcestershire sauce, lemon juice
and parmesan bread

14

il tonno bonito in olio di oliva con mistanca di stagione,
pomodoro ciliegino, basilico fresco e crostini di pane
sea tuna with salad, cherry tomatoes, basil and croutons

13

l'insalata mista di verdure di stagione
mixed salad with seasonal vegetables

7

le verdure grigliate
grilled vegetables

8

le patate la ratte al rosmarino
potatoes and rosemary

6



VINI DA DESSERT DESSERT WINES

barolo chinato - borgogno 0,50

bottiglia/calice 45/10

moscato d'asti - la spinetta

bottiglia/calice 20/6

passito di pantelleria - carlo pellegrino 0,75

bottiglia/calice 25/6

pedro ximénez vintage - ximénez spínola

calice 12

sherry pedro ximénez solera - ximénez spínola

calice 14

DOLCI DESSERT

la cheese cake al contrario
mousse allo yogurt, frutta fresca di stagione e crumble croccante
cheesecake with yogurt, fresh fruit and crunchy crumble

5

come nell'orto
il cremoso al cioccolato bianco, sablè al cacao, sorbetto
ai piselli e carote baby caramellate
vegetables garden
white chocolate cream, cocoa sablè, pea sorbet and
caramelized baby carrots

8

la tarte tatin alle mele con crema alla vaniglia
tarte tatin with apple and vanilla cream

8

la crème brûlée al cioccolato con chips di pera
chocolate crème brûlée with pear chips

7

il gelato artigianale
homemade ice cream

5

il tortino di arance e cannella con caramello agli agrumi
orange and cinnamon cake with citrus caramel

6

il tiramisu'

6

la torta del giorno fatta in casa
homemade cake

6

TE' E TISANE

TEAS AND HERBAL TEAS

DAMMANN FRÈRES

6

breakfast - miscela forte di tè neri, dall'aroma intenso, dal gusto pieno e persistente. abbinato a dolci in genere o con piatti salati per il breakfast • blend of black teas, intense aroma, full and persistent taste. combined with desserts in general or with savory dishes for breakfast

earl grey - tè nero indiano con olio essenziale di bergamotto, di colore ambrato, profumo intenso, gusto agrumato persistente. ottimo binomio con dolci di frutta o al cioccolato • indian black tea with bergamot essential oil, amber colored, intense aroma, persistent citrus flavor. excellent combination with fruit or chocolate desserts

quatre fruits rouges - tè nero cinese e di sri lanka con pezzi di fragola, ribes, lampone e ciliegia. abbinato a piatti salati delicati e dolci a base di frutti di bosco • sri lanka chinese black tea with pieces of strawberry, currant, raspberry and cherry. combined with delicate savory dishes and sweet berries

oolong caramel au beurre salé - tè semi ossidato con caramello al burro salato e petali di fiori, ottimo come tè serale • semi oxidized tea with salted butter caramel and flower petals, excellent as evening tea

gunpowder - tè verde cinese, colore chiaro, gusto leggero di erba fresca, a basso contenuto di teina, si abbina a piatti salati in genere o dolci a base di mandorle o noci. è tradizione consumarlo tiepido con l'aggiunta di zucchero e foglie di menta fresca e pinoli • chinese green tea, light color, light taste of fresh grass, low in teina, it goes well with savory dishes in general or sweets made with almonds or walnuts. it is tradition to consume it lukewarm with the addition of sugar and fresh mint leaves and pine nuts

miss damman - miscela che unisce tè verde con lo zenzero, il limone e il frutto della passione • blend that combines green tea with ginger, lemon and passion fruit

touareg - tè verde alla menta forte con sentore di mentolo, ottimo se abbinato alla macedonia • strong hint of menthol, excellent if combined with fruit salad

tè ceylan deteinato - tè nero deteinato e olio essenziale di bergamotto detoined black tea and bergamot essential oil

fidji - tisana che unisce la freschezza della citronella e della limetta alla vivacità dello zenzero • herbal tea that combines the freshness of lemongrass and lime to the vivacity of ginger

tisane du berger - mix di tiglio, verbena, citronella, menta e fiori d'arancio, delicata, profumata e aromatica • mix of lime, verbena, lemongrass, mint and orange blossom. delicate, fragrant and aromatic

camomilla - infusione color giallo vivo, gusto dolce e fruttato con note di ananas • bright yellow infusion, sweet and fruity taste with pineapple notes

verbena - tisana dolce e leggermente aromatizzata al limone. sapore fruttato da abbinare tranquillamente ad un buon dessert • sweet and slightly lemon flavored herbal tea. fruity taste to be combined with a good dessert

pane, coperto e servizio • bread, cover and service

2

acqua con/senza gas • still/sparkling water 0,75 ml

3

acqua con/senza gas • still/sparkling water 0,50 ml

2

per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio • for any information on substances and allergens, you can consult the appropriate documentation that will be provided on request by the staff in service

se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine if not available fresh, some products could be frozen at the origin

