

# ARANCIOAMARO

estate duemiladiciannove  
sommer zweitausendneunzehnn



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')

# FORMAGGI, SALUMI, FOCACCE E CHIPS KÄSE, AUFSCHNITT, FOCACCE UND CHIPS



la selezione di formaggi de la casera con composte della casa  
auswahl an käse von casera mit marmelade

17

la selezione di salumi de la casera con burro d'alpeggio  
auswahl an aufschnitt von casera mit alpenbutter

15

il gran tagliere di formaggi e salumi dell'arancioamaro  
gemischter käse und aufschnitt

19

la focaccia alla parmigiana dell'aranciamaro con polpa di  
pomodoro, melanzane grigliate, mozzarella di bufala,  
parmigiano e basilico  
parmigiana focaccia mit tomatensauce, gegrillte  
auberginen, büffelmozzarella, parmesan und basilikum

10

le chips "patatas nana" con lime e pepe nero  
chips "patatas nana" mit limette und schwarzer pfeffer

5

i formaggi e i salumi sono selezionati da  
käse und aufschnitt ausgewählt aus

LA  
CA  
SE  
RA  
EROS BURATTI

# ANTIPASTI VORSPEISEN



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  
geröstete brotscheibe

12

frische tomaten, oliven, kapern und basilikum • bergbutter und geräucherte sarde aus dem kantabrischen meer • avocado, lachs und crème fraîche • rind-carpaccio, parmesan und zitrone

il polpo arrostito con passata di ceci e olio al rosmarino

gerösteter tintenfisch mit kichererbsencreme und rosamrinöl

18

il vitello tonnato alla maniera antica

kaltes rindfleisch in thunfischsauce

15

la quiche di spinaci, ricotta e maggiorana

quiche mit spinat, ricotta und majoran



13

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

in orange mariniertes lachs mit ingwer und knollensellerie

16

la caprese

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

caprese

mozzarella aus büffelmilch und burrata mit frischen tomaten und basilikum



14

tartare di fassona della macelleria oberto con le nostre chips di patate e senape in grani

piemontesiche fassona tartar mit chips und senf

15

# PRIMI ERSTER GANG



il risotto motta agli agrumi, olio al basilico e baccalà  
giraldo in olio cottura (minimo per 2 persone)  
motta risotto mit zitrusfrüchten, basilikumöl und  
in salz konservierter kabelijau (mindestens 2 personen)

15

la vellutata di verdure di stagione con il  
pane di coimo croccante  
gemüsesuppe mit knusprigem rogenbrot



12

i rigatoni grezzi del cav. cocco con crema di pomodoro,  
burrata di andria, scorze di limone e perlage di acciughe  
rigatoni cav. cocco mit tomatensauce, burrata,  
zitronenschale und sardellen perlage

14

le nostre lasagne  
unsere hausgemachte lasagne

13

le linguine del cav. cocco al castelmagno d'alpeggio  
con perlage di tartufo nero e burro al tartufo bianco  
linguine cav. cocco mit castelmagno, schwarzem  
trüffel perlage und weiße trüffelbutter



18

## SECONDI ZWEITER GANG



il pescato del mare secondo disponibilità  
meerfisch des tages

€/hg

il tomino di langa alla piastra con verdure grigliate  
tominokäse vom grill mit gegrilltem gemüse

✓ 16

la tagliata di fassona della macelleria oberto con  
zucchine profumate alla menta  
entrecote mit zucchini und minze

22

il pescato del giorno di lago a fantasia dello chef  
seefisch des tages bei chef

20

la pluma di maiale iberico con patate la ratte al rosmarino  
gegrillt iberisches schwein mit kartoffeln und rosmarin

24

# INSALATE E VERDURE SALATE UND GEMÜSE



l'insalata dell'arancioamaro

finocchio croccante, misticanza, caprino fresco, sesamo  
tostato e filetti di arance

12

arancioamaro salat

knuspriger fenchel, gemischter salat, frischer ziegenkäse,  
geröstete sesam und orangen

la caesar salad

lattuga romana, uovo di montagna , senape di meaux, pollo,  
salsa worcestershire, succo di limone e pane al parmigiano  
salat, ei, senf, hähnchen, worcestershiresauce, zitronensaft und  
parmesanbrot

14

il tonno bonito in olio di oliva con misticanza di stagione,  
pomodoro ciliegino, basilico fresco e crostini di pane

in öl eingelegter thunfisch mit salat, kirsch tomaten, basilikum  
und croutons aus brot

13

l'insalata mista di verdure di stagione

gemischter salat von gemüse der saison

7

le verdure grigliate

gemüse vom grill

8

le patate la ratte al rosmarino

kartoffeln mit rosmarin

6



## VINI DA DESSERT DESSERTWEINE

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 ximénex vintage - ximénex spínola	calice	12
sherry pedro ximénez solera - ximénex spínola	calice	14

## DOLCI DESSERT

il dolce della casa	
la crema all'anice stellato con sfoglia sbriciolata e frutti di bosco	8
hausgemachter kuchen creme mit sternanis, blättering und waldbeeren	
come nell'orto	
il cremoso al cioccolato bianco, sablè al cacao, sorbetto ai piselli e carote baby caramellate	8
gemüsegarten	
weiße schokoladencreme, kakaosablè, erbsensorbet und karamellisierte babykarotten	
la tarte tatin alle mele con crema alla vaniglia	8
tarte tatin mit äpfel und vanillecreme	
la crème brûlée al cioccolato con chips di pera	7
schokolade crème brûlée mit birnenchips	
il gelato artigianale	5
hausgemachtes eis	
il tortino di arance e cannella con caramello agli agrumi	6
orangentörtchen mit zimt und zitruskaramell	
il tiramisu'	6
la torta del giorno fatta in casa	6
hausgemachte kuchen	

# TE' E TISANE

## TEA UND KRÄUTERTEES

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 • starker mischung aus schwarzen tees, mit intensivem aroma und anhaltender geschmack. in kombination mit süßigkeiten im allgemeinen oder salzigen speisen zum frühstück

**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 • indischer schwarzer tee mit bergamottöl, bernsteinfarben, intensiv, anhaltend zitronigen geschmack. phantastische kombination mit süßen früchten oder schokolade

**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 chinesisches schwarzer tee mit erdbeeren, johannisbeere, himbeere und kirsche. kombiniert mit zarten und süß salzhaltigen gerichten auf beeren

**oolong caramel au beurre salé** - tè semi ossidato con caramello al burro salato e petali di fiori, ottimo come tè serale • halb oxidiertes tee mit gesalzenem butterkaramel und blütenblättern, hervorragend als abendtee

**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 • chinesischer grüner tee, helle farbe, licht geschmack von frischem gras, niedrigen koffeingehalt, paßt gut zu pikanten gerichten oder süßigkeiten aus mandeln oder walnüsse. es ist tradition verbraucht, es warm mit zusatz von zucker und frische minze und pinienkernen

**miss damman** - miscela che unisce tè verde con lo zenzero, il limone e il frutto della passione • mischung, die grünen tee und ingwer mit fruchtigen, spritzigen düften von zitrone und passionsfrucht kombiniert

**touareg** - tè verde alla menta forte con sentore di mentolo, ottimo se abbinato alla macedonia • kräutertee mit starkem duft von menthol, toll, wenn mit dem salat kombiniert

**tè ceylan deteinato** - tè nero deteinato e olio essenziale di bergamotto entkoffeinierter schwarzer tee und bergamottöl

**fidji** - tisana che unisce la freschezza della citronella e della limetta alla vivacità dello zenzero • kräutertee, der die frische von zitronengras und limette mit der lebendigkeit von ingwer verbindet

**tisane du berger** - mix di tiglio, verbena, citronella, menta e fiori d'arancio, delicata, profumata e aromatica • mischung aus limette, eisenkraut, zitronengras, minze und orangenblüte. zart, duftend und aromatisch

**camomilla** - infusione color giallo vivo, gusto dolce e fruttato con note di ananas • leuchtend gelb infusion, süß und fruchtig im geschmack mit einem hauch von ananas

**verbena** - tisana dolce e leggermente aromatizzata al limone. sapore fruttato da abbinare tranquillamente ad un buon dessert • süßer kräutertee und leicht mit zitrone gewürzt. fruchtiger geschmack sicher zu einem guten dessert kombiniert werden

**pane, coperto e servizio** • brot, gedeck und bedienung 2

**acqua con/senza gas** • wasser ohne/mit gas 0,75 ml 3  
**acqua con/senza gas** • wasser ohne/mit gas 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 • weitere informationen zu substanzen und allergenen finden sie in den entsprechenden unterlagen, die auf anfrage von den bediensteten zur verfügung gestellt werden

se non reperibili freschi, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine sollten saisonbedingt keine frische produkte zur verfügung stehen, verwenden wir auch tiefkühlprodukte