

ARANCIOAMARO

autunno duemiladiciannove
autumn twothousandandnineten



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')



PER INIZIARE... SOMETHING TO START...

le chips "patatas nana" con fonduta di toma nostrana e pepe nero
crisps "patatas nana" with cheese fondue and black pepper

5 

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

10 

le bruschette
pomodoro fresco e basilico • baccalà mantecato, peperone del piquillo e polvere di capperi • burro di montagna e sarda affumicata del cantabrico • burrata di andria, olive taggiasche e pomodori secchi

12

bruschette
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 tomatoes

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

15

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

LA
CA
SE
RA

EROS BURATTI



ANTIPASTI STARTERS

- il vitello tonnato alla maniera antica
cold beef with tuna sauce 15
- 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 tartare di gamberi rossi di mazara con avocado
e spugna al lime 18
mazara red prawn tartare with avocado and lime soufflé
- la caprese 14
mozzarella di bufala barlotti e burrata di andria con
pomodoro fresco e basilico
caprese
buffalo mozzarella and burrata with fresh tomato and basil
- l'antipasto piemontese 16
tartare di manzo con senape in grani e chips di patate
e peperoni arrostiti con bagna cauda leggera
beef tartare with grain mustard and crisps
and roasted peppers with light bagna cauda
- il polpo arrostito con passata di ceci e olio al rosmarino 18
roasted octopus with chickpea cream and rosemary oil



PRIMI

FIRST COURSES



il risotto motta ai funghi porcini con olio al prezzemolo
(minimo per 2 persone)
motta risotto with porcini mushrooms and parsley oil
(minimum for 2 people)

16 

le nostre lasagne
our home made lasagne

13

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 

i tagliolini all'uovo del pastificio bossolasco con crema di
pomodoro, burrata di andria, scorze di limone
e basilico fresco
fresh egg-pasta with tomato sauce, burrata, lemon
peel and basil

15 

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

12 

la 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



SECONDI MAIN COURSES

il filetto di branzino dell'atlantico con patate cremose al limone e spinaci agli aromi
atlantic sea bass fillet with lemon creamy potatoes and spinach

27

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

22

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

16



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

DOLCI DESSERT

la frolla ai mirtilli con sorbetto al sambuco short pastry with blueberry and elderberry sorbet	7
il bonet	7
la tarte tatin alle mele con crema alla vaniglia tarte tatin with apple and vanilla cream	8
la sfoglia di fichi al cardamomo flaky pastry with figs and cardamom	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



TE' E TISANE

TEAS UND 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 salè - 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
detained 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

