

ARANCIOAMARO

DAL 2011

ANTIPASTI - VORSPEISEN - STARTERS

carpione di trota di lago, julienne di verdure e maionese al curry

seeforelle carpione, gemüse julienne und curry-mayonnaise 15

lake trout carpione, vegetables julienne and curry-mayonnaise

vitello tonnato secondo tradizione, misticanza selvatica e polvere di capperi

kalbfleisch mit thunfischsauce, wildsalat und kapernpulver 15

veal with tuna sauce, wild salad and caper powder

capesante gratinate, tre variazioni di zucca e funghi porcini

gratinierte jakobsmuscheln, kürbis und steinpilzen 16

scallops au gratin, pumpkin and porcini mushrooms

acciughe del cantabrico, pane tostato e burro a latte crudo

kantabrische sardellen mit geröstetem brot und rohmilchbutter 14

cantabrian anchovies with toasted bread and raw milk butter

prosciutto crudo del monte rosa, fichi grigliati e sorbetto di fichi

roher schinken, gegrillte feigen und feigensorbet 15

raw ham, grilled figs and fig sorbet

melanzane alla parmigiana, basilico e menta

aubergine parmesan, basilikum und minze 14

eggplant parmesan, basil and mint

PRIMI - ERSTER GANG - FIRST COURSES

lasagna dell'arancioamaro

unsere hausgemachte lasagne 15

our home made lasagne

tagliolini allo zafferano al ragù di stinco di vitello e il suo midollo

safran-tagliolini mit kalbs-ragout und mark 16

saffron tagliolini with veal ragout and marrow

gnocchi agli spinaci, finferli e ricotta affumicata calabra

gnocchi mit spinat, pfifferlingen und geräuchertem ricotta 15

gnocchi with spinach, chanterelle mushrooms and smoked ricotta

pasta zero bossolasco, vongole veraci, seppie e piselli

pasta bossolasco, muscheln, tintenfisch und erbsen 16

pasta bossolasco, clams, cuttlefish and peas

spaghetto quadrato bossolasco ai tre pomodori e perlage di basilico

spaghetti mit tomaten und basilikum 13

spaghetti with tomatoes and basil



SECONDI - ZWEITER GANG - MAIN COURSES

filetto di fassona con burro alle erbe, patate schiacciate, cipollotto e verdure

fassona-filet mit kräuterbutter, kartoffelpüree, frühlingsschneeballen und gemüse 29

fassona fillet with herb butter, mashed potatoes, spring onion and vegetables

stinco di agnello al forno, patate arrostate e carotine

gebratene lammkeule, bratkartoffeln und möhren 24

baked lamb shank, roast potatoes and carrots

filetto di baccalà con polenta di storo, cipolla in agrodolce e olio al rosmarino

kabeljaufilet mit polenta, süß-saurer zwiebel und rosmarinöl 24

cod fillet with polenta, sweet and sour onion

trancio di luccio perca al vapore con fagioli borlotti, pomodori secchi e timo

gedämpftes zander scheibe mit borlotti-bohnen, trockene tomaten und thymian

steamed pike perch slice with borlotti beans, dried tomatoes and thyme 26

FORMAGGI - KÄSE - CHEESE

tre formaggi della "casera"

camembert di bufala, blu antico al marsala, caciotta di capra crosta fiorita
con composte della casa

11

auswahl von drei käse mit hausgemachten marmeladen selection of
three cheeses with homemade jams

cinque formaggi della "casera"

robiola di eros pura capra latte crudo, caciotta di capra crosta fiorita, robiola la rustica,
camembert di bufala, reblo cremoso di capra crosta fiorita

con composte della casa 14

auswahl von fünf käse mit hausgemachten marmeladen selection of
five cheeses with homemade jams

DOLCI - DESSERT

tarte tatin di mele e gelato al fior di latte

apfel tarte tatin und fior di latte eis 8

apple tarte tatin and fior di latte ice cream

tiramisù 7

cannolo siciliano, seirass, arance candite e salsa alla vaniglia

sizilianisches cannolo, ricotta, kandierte orangen und vanillesoße 9

sicilian cannolo, ricotta, candied oranges and vanilla sauce

creme brulée alla vaniglia con sorbetto ai frutti di bosco

vanille crème brûlée mit waldfruchtsorbet 7

vanilla creme brulee with forest fruit sorbet

bonet con fragole e crema pasticcera

zartbitterschokoladen flan mit erdbeeren und pudding 8

dark chocolate cake with strawberries and custard