

ESTATE DUEMILAVENTICINQUE
SOMMER ZWEITAUSENDFÜNFUNDZWANZIG
SUMMER TWOTHOUSANDTWENTYFIVE

ARANCIOAMARO

DAL 2011



"Il battello andava verso l'alto lago. Là a sinistra, poco
prima del confine svizzero, era Cannero. Si ricordò di un
piccolo ristorante, di un piccolo albergo:
un giorno ci era venuto,
da Milano, ancora prima della guerra...
...pensò che avrebbe potuto proporre a Irma di fermarsi a Cannero."
- Mario Soldati, Le due città-

ANTIPASTI

VORSPEISEN - STARTERS

Vitello tonnato secondo tradizione, polvere di capperi e misticanza <i>Kaltes kalbfleisch in thunfischsauce, kapernpulver und gemischter salat</i> <i>Cold veal with tuna sauce, capers powder and mixed salad</i>	16
Parmigiana di melanzane, cialda di grana e menta fresca <i>Auberginen parmigiana, knuspriger parmesan und minze</i> <i>Eggplant parmigiana, crunchy parmesan and mint</i>	15
Triangoli di pasta fillo* ripieni di radicchio su salsa di comté <i>Filoteig* gefüllt mit radicchio auf comté-sauce</i> <i>Fillo pastry* with radicchio on comté sauce</i>	15
Carpaccio di trota salmonata marinata agli agrumi con brunoise di sedano <i>Mit zitrusfrüchten marinierte forelle mit sellerie-brunoise</i> <i>Citrus marinated trout with celery brunoise</i>	18
Prosciutto crudo del Monte Rosa, stracciatella, focaccia e pesto rosso fatto in casa <i>Roehrschinken, stracciatella, focaccia und hausgemachtes rotes pesto</i> <i>Row ham, stracciatella, focaccia und homemade red pesto</i>	18
Tris di bruschette: Pomodoro e origano • Stracciatella e acciughe del Cantabrico • Pesto di basilico fatto in casa e crudo di gambero rosso di Mazara* <i>Drei bruschette: Tomaten und oregano • Stracciatella und Kantabrische sardellen •</i> <i>Basilikumpesto und rohe Mazara rote garnelen*</i> <i>Three bruschette: Tomato und oregano • Stracciatella und Cantabrian anchovies •</i> <i>Basil pesto and raw Mazara red prawns*</i>	14

PRIMI

ERSTE GÄNGE

FIRST COURSES

Lasagna dell'Arancioamaro <i>Unsere hausgemachte lasagne</i> <i>Our homemade lasagne</i>	15
Gnocchi di ricotta Seirass al rosa di barbabietola, su crema di zola e granella di noci <i>Hausgemachtes rosa Seirass-ricotta gnocchi,</i> <i>zola creme und gehackten walnüssen</i> <i>Homemade pink Seirass-ricotta gnocchi,</i> <i>zola cream and chopped walnuts</i>	17
Consommé di foglie di ravanello, profumo di aneto e croccante di pane aromatizzato <i>Radieschenblatt-Consommé, dill und Brotcroutons</i> <i>Radish leaf Consommé, dill and bread croutons</i>	15
Tagliolino allo zafferano su stracciatella, cubetti di zucchine e gamberi rossi di Mazara* scottati <i>Hausgemachtes Safran tagliolino, stracciatella,</i> <i>zucchini und gekochte Mazara rote garnelen*</i> <i>Homemade Saffron tagliolino, stracciatella,</i> <i>Zucchini and scalded Mazara red prawns*</i>	18
Spaghetto alla chitarra del pastificio "Bossolasco" ai tre pomodori e perlage di basilico <i>Spaghetti mit drei tomaten und basilikumperlage</i> <i>Spaghetti with three tomatoes and basil perlage</i>	14

SECONDI

ZWEITE GÄNGE

MAIN COURSE

- Filetto di Fassona,
batonnet di carote e salsa di rucola 31
Fassonafilet mit, bunte Karotten batonnet und Rucolasauce
Fassona fillet with rainbow carrots batonnet and rucola sauce
- Galletto Vallespluga laccato al miele e paprika,
maionese alla birra e purea di patate  26
Vallespluga-hähnchen in scharfer honigsauce, biermayonnaise und kartoffelpüree
Vallespluga-cockernel in spicy honey sauce, beer mayonnaise and potatoes puree
- Luccio perca* alla plancia,
sedano in purea e ratatouille di stagione 28
Zander, Selleriepüree und Saisonales Ratatouille*
Pike perch, celery puree and Seasonal ratatouille*
- Trancio di ombrina in guazzetto di pomodori e olive
con patate novelle al forno 26
Umberfisch gekocht mit tomaten und oliven, gebackene kartoffelchen
Umbrina with tomatoes and olives, oven roasted baby potatoes

FORMAGGI

KÄSE - CHEESE

- 3 blu del Piemonte con miele di castagno e calice di sauternes 21
- blu del moncenisio* 
 gorgonzola dop extra 
 castelmagno d'alpeggio des martin 
- Selezione di 3 formaggi con composte della casa 12
- capra del lago d'orta* 
 asiago d'allevio dop 
 blu del moncenisio 
- Selezione di 5 formaggi con composte della casa 15
- robiola di langa 3 latti* 
 tometta di capra della valsesia 
 brescianella all'acquavite 
 formai de mut dop alta val brembana 
 gorgonzola dop extra 

INSALATE

SALATE - SALADS

- Insalata Arancioamaro: finocchi, caprino, arancia, 14
sesamo, noci, olive taggiasche, mela verde
*Salat mit fenchel, ziegenkäse, orange, sesam, walnüsse, taggiasca-oliven
und granny smith apfel*
*Salad with fennel, goat cheese, orange, sesame, walnuts, taggiasca olives
and granny smith apple*
- Insalata Clara: uovo di montagna, avocado, tonno, 14
crostini di pane, scaglie di grana e aceto di mele
Salat mit ei, avocado, thunfish, croutons, parmesankäse und apfelessig
Salad with egg, avocado, tuna, bread crouton, parmesan flakes and apple vinegar
- Insalata di verdure di stagione 9
Gemischter Salat der Saison
Mixed seasonal salad.